



**Maahantuoja:** Fine Brands  
**Maa:** Italia  
**Tuotantoalue:** Umbria IGT  
**Tuottaja:** Castello della Sala  
**Alkoholipitoisuus:** 13.5 %  
**Pullokoko:** 0.75  
**Rypäleet:** Chardonnay 90 %, Grechetto 10 %  
**Valikoima:** Ravintolavalikoima

# Cervaro Della Sala

ITALIA - VALKOVIINIT

Tilan lippulaivaviini, joka syntyi tarpeesta luoda maailmanluokan italialainen valkoviini. Vuosikymmenten työn jälkeen uurstus palkittiin vuonna 1985: syntyi Cervaro della Sala, viini joka nykyään tunnetaan Italian valkoisten parhaimmista.

**Viinin valmistus:** Chardonnay ja Grechetto -rypäleet kerätään eri kypsyisinä ja ne käytetään sekä kypsytetään eri tavoin: Chardonnay käy läpi lyhyen 4-6 tunnin kylmäliotuksen, jonka jälkeen se käytetään 18 päivän ajan pienissä ranskalaisissa tynnyreissä. Viini kypsyy kuuden kuukauden ajan sakkujen päällä, minkä jälkeen läpikäy malolaktisen käymisen. Grechetto käytetään ja kypsytetään ruostumattomissa terästankeissa. Pullottamisen jälkeen viiniä kypsytetään vielä kymmenen kuukauden ajan tilan linnan historiallisissa kellareissa.

**Kasvuympäristö:** Rypäleet tulevat 15-20 vuotta vanhoilta tarhoilta, jotka sijaitsevat 200-400 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella. Maaperä on entistä merenpohjaa, pääosin savista, ja siinä on runsaasti fossiileja ja simpukan kuoria.

**Väri:** Kirkkaan keltainen, jossa aavistus vihertävää sävyä.

**Tuoksu:** Paahteinen tuoksu, jossa trooppisten hedelmien ja voin vivahteita.

**Maku:** Raikas, mausteinen. Tasainen ja pitkä maku.

**Ruokasuositus:** Vaalea liha, runsaat kalaruoat, hummeri.

## Tuottajan tiedot

Castello della Salan keskiaikainen linna ja maat ovat kuuluneet Antinorin suvulle vuodesta 1940 lähtien. 18 kilometrin päässä Orvieton kaupungista sijaitsevalla alueella vallitsee keskimääräistä viileämpi mikroilmasto, jonka ansiosta tilalla pysytytään tuottamaan upeiden valkoviinien lisäksi myös Pinot Neroa.

**Tutustu tästä tuottajan omiin kotisivuihin.**



Fine Brands Oy

