



# Antinori Péppoli

ITALIA - PUNAVIINIT

Sangiovesen herkullinen hapokkuus tuo veden kielelle. Tanniinit ovat silkkinen pehmeät ja maku pitkä sekä harmoninen. Tämä maukas punaviini sopii hyvin liharuokille, erityisesti lampaalle sekä voimakkaiden juustojen seuraksi.

**Viinin valmistus:** Eri lajikkeiden rypälemehut on käytetty erikseen, jotta jokaisen lajikkeen parhaat ominaisuudet on saatu esille. Malolaktisen käymisen jälkeen viinit sekoitetaan ja 90 % siitä kypsytetään slavonialaisessa tammisammioissa, 10 % amerikkalaisissa tammitynnyreissä. Viini kypsyy pullossa vielä muutaman kuukauden ennen myyntiintuloa. Allergeenit: sulfitti.

**Väri:** Rubiinipunainen

**Tuoksu:** Tuoksussa kirsikkaa, suklaata, vaniljaa.

**Maku:** Pitkä ja harmoninen.

**Ruokasuositus:** Savustetut ja grillatut ruoat, pataruoat. Pihvi. Kermaiset, kevyet juusot. Pastat.

## Tuottajan tiedot

Antinorin viinitalo on kiistämättä Italian tunnetuimpia ja arvostetuimpia viinitaloja. Harvalla suvulla on yhtä pitkä historia viininvalmistajana: Antinorilla on tehty viiniä 26 sukupolven ajan. Tämän firenzelaïsen suvun tarinan viinin parissa katsotaan alkaneen vuonna 1385, kun Giovanni di Piero Antinori liittyi firenzelaïseen viinintekijöiden kiltaan, "Arte Fiorentinaan". Siitä lähtien suvussa on valmistettu viiniä katkeamattomasti - kokemusta on karttunut yli kuuden vuosisadan verran. Talon johdossa toimii nykyään Markiisi Piero Antinori, kolmen tyttärensä Albieran, Allegran ja Alessian avustuksella.

Perinteiden kunnioittaminen, intohimo viiniin, sen viljelyyn ja maaperään, sekä toisaalta intuitio ohjaavat työtä Antinorin talolla. Sammumaton intohimo ja kiinnostus uusiin kokeiluihin on vienyt Antinorin Toskanasta myös muualle Italiaan. Upeita persoonallisia tiloja löytyy nykyään myös Umbriasta, Piemontesta, Lombardiasta ja Apuliasta.

Erytistä mainetta Antinori on niittänyt mm. upeilla supertoskanalaisilla viineillään Tignanellolla ja Solaialla. Talon filosofia kuitenkin korostaa, että jokainen viini, hintaluokasta ja alkuperästä riippumatta valmistetaan yhtäläisellä huolella, osaamisella ja rakkaudella.

**Tutustu tästä tuottajan kotisivuihin.**

**Maahantuojaja:** Fine Brands

**Maa:** Italia

**Tuotantoalue:** DOCG Chianti Classico

**Tuottaja:** Antinori

**Alkoholipitoisuus:** 13.5 %

**Happopitoisuus:** 5.1 g/l

**Pullokokko:** 0.75

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Alkon tuotenumero:** 400897

**Rypäleet:** Sangiovese 90 %, Merlot, Syrah 10 %

**Valikoima:** Alkovalikoima, Ravintolavalikoima



Fine Brands Oy

