



Mompertone

ITALIA - PUNAVIINIT

Viinin valmistus: Mompertone on melko uniikki viini, siinä on 60 % alueelle tyypillistä Barberaa ja 40 % alueelle harvinaista Syrah-rypälettä. Syrah rypäle käy alkoholikäymisen tammitynnereissä noin 10 päivän ajan, jonka jälkeen viiniä kypsytetään 10 kuukautta osittain uusissa ja osittain vanhoissa ranskalaisissa tammitynnereissä.

Kasvuympäristö: Mompertone on Callianossa, noin 300 metrin korkeudella sijaitseva kaunis tarha. Maaperä on saven, kalkkikiven ja osittain hiekan sekoitusta.

Väri: Syvä rubiinipunainen, violetilla vivahteilla

Tuoksu: Viini on melko täyteläinen ja runsaan hedelmäinen, luumun ja kirsikan sävyttämä, taustalla myös mausteisuutta ja kahvia

Maku: Runsas,täyteläinen, hienostunut, pehmeät tanniinit. Pitkä jälkimaku

Ruokasuositus: Sopii loistavasti liharuokien ja kevyiden juustojen kanssa

Maahantuojaja: Fine Brands

Maa: Italia

Tuotantoalue: Piemonte

Tuottaja: Prunotto

Alkoholipitoisuus: 14%

Sokeripitoisuus: 0,7

Happopitoisuus: 5,8

Pullokokoko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Valikoima: Ravintolavalikoima

Tuottajan tiedot

Piemonten Albassa sijaitsevan Prunotton tilan tarina on saanut alkunsa vuonna 1904. Ensimmäinen sadonkorjuu tilalla oli vuonna 1905. Marchesi Antinorin perhe aloitti vuonna 1989 yhteistyön Prunotton kanssa hoitaen aluksi vain jakelua. Prunotton omistajien jäädessä eläkkeelle ryhtyi Marchesi Antinorin perhe kuitenkin hoitamaan myös viinien tuotantoa.

Viinitarhoja tilalla on yhteensä 50 hehtaarin verran eri puolilla Langhea ja Monferratoa. Eri tarhalohkoilta saadaan rypäleitä niin Baroloon kuin myös Moscato d'Astiin, Arneisiin sekä tilan tuottamiin kahteen grappaan. Näiden lisäksi viinintuotantoon kuuluu muita tunnettuja Piemonten viinejä kuten Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba ja Nebbiolo. Prunottolla tehdään aktiivisesti tutkimusta. Uusien metodien tehokkuutta ja rypäleiden laatua mitataan joka vuosi.

Tutustu tästä tuottajan omiin kotisivuihin.



Fine Brands Oy

