

## Millefiori

Millefiori tulee Veneton alueelta läheltä San Pietro in Carianon kylää Veronasta. Se on tehty alueen perinteisestä corvina rypäleestä sekä merlot'sta, jotka on poimittu vähätuottoisilta viinitarhoilta, joiden köynnösten ikä on n. 30-vuotta. Pienet ja tiiviit rypäleet poimitaan käsin lokakuun alussa, minkä jälkeen 60% rypäleistä laitetaan pieniin puiisiin laatikoihin hyvin ilmastoituun ja ilmankosteudeltaan säänneltyyn vinttihuoneeseen, jossa ne saavat kuivua ja rusinoitua joulukuuhun saakka. Tämän ”appassimento” prosessin aikana rypäleet menettävät puolet sisältämästään vedestä, minkä seurauksena rypäleiden väri, maut, aromit, sokerit ja hapokkuus tiivistyvät. Jäljelle jäänyttä 40% rypäleistä ei kuivata vaan niistä poistetaan rangat, mutta ei puristeta vaan ne saavat aloittaa käymisen sellaisenaan terässäiliöissä. Joulukuussa kevyesti rusinoituneet rypäleet puristetaan ja mehu käy hitaasti viiniksi terässäiliöissä. Lopulta nämä eri tavoin valmistetut viinit sekoitetaan yhteen helmikuussa ja puolet viinistä kypsyy pienissä amerikkalaisissa ja ranskalaisissa tammitynnyreissä 12 kuukauden ajan.

Millefiorin tuoksusta löytyy mehukkaita kirsikan, kuivattujen hedelmien kuten viikunan ja luumun sekä suklaan aromeita. Maultaan viini on täyteläinen, pehmeä, pyöreä, mausteinen ja pitkä.

## Tuotetiedot

---

**Maa:** Italia

---

**Tuontantoalue:** Rosso delle Venezie IGP

---

**Tuottaja:** Cantine Paololeo

---

**Rypäle/rypäleet:** Corvina, Merlot

---

**Vuosikerta:** 2020

---

**Sokeri:** 8 g/l

---

**Happo:** 5,9 g/l

---

**Alkoholi:** 14%

---

**Pullokoko:** 750 ml

---

**Korkki:** Kierrekorkki

---

**Väri:** Syvä rubiinipunainen

---

**Tuoksu:** kirsikan, kuivattujen hedelmien kuten viikunan ja luumun sekä suklaan aromeita

---

**Maku:** Täyteläinen, samettinen, pyöreä, mausteinen ja pitkä

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Juusto, Nauta, Lammas

