

Paololeo Triade Bianco della Campania

Triade Bianco della Campania on sekoitus Campanian alueen kolmea perinteistä valkoista rypälelajiketta fianoa, grecoa ja falanghinaa. Rypäleet tulevat Avellinon alueelta Campaniasta, Italian lounaisosasta. Ne korjataan käsin syys-lokakuun vaihteessa ja eri lajikkeet käyvät viiniksi erikseen terästankeissa. Osa rypälemehusta on kypsynyt ranskalaisissa tammitynnyreissä n. 45 päivän ajan. Eri lajikkeista tehdyt viinit on sekoitettu yhteen vasta käymisen jälkeen ennen pullottamista.

Tuoksusta löytyy kypsää hedelmäisyyttä, omenaa, mantelia ja aavistus mausteisuutta tammikypsytyksestä. Maultaan viini on kuiva, kermaisen pyöreä, hapokas ja keskitäyteläinen.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: Campania

Tuottaja: Cantine Paololeo

Rypäle/rypäleet: Fiano 33%, Falanghina 33%, Greco 33%

Sokeri: 4 g/l

Happo: 6,5 g/l

Alkoholi: 12,5%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Kierrekorkki

Alko ID: 528427

Hinta: 11,49€

Väri: Vaaleankeltainen

Tuoksu: kypsän hedelmäinen, sitruksinen, omenainen, mantelinen, mausteinen, vaniljainen

Maku: kuiva, kermaisen pyöreä, hapokas ja keskitäyteläinen

Ruokasuositukset: Juusto, Kala, Kana, Kasvisruoka

