

Triade Bianco della Campania

Fiano-, Greco- ja Falanghina-rypäleet valitaan matalasatoisilta tarhoilta Avellinon maakunnasta Campanian alueelta Etelä-Italiasta.

Köynnösten keski-ikä 20 vuotta. Kaikki tarhat on leikkauttu Guyot-menetelmällä. Istutustiheys on noin 4 000 köynnöstä hehtaarilla, ja keskisato on enintään 1,7 kg rypäleitä per köynnös.

Rypäleet poimitaan huolellisesti käsin eri ajankohtina syyskuun lopun ja lokakuun alun välillä.

Kolme rypälelajiketta vinifioidaan erikseen samalla menetelmällä. Rypäleet rangataan ja puristetaan hellävaraisesti. Mehu jäähdytetään 12 °C:een ja annetaan levätä noin 18 tuntia.

80 % kustakin lajikkeesta käy erillisissä ruostumattomissa terästankeissa valikoiduilla hiivoilla kontrolloidussa 18 °C lämpötilassa.

Käymisen jälkeen lajikkeet yhdistetään ja viini saa levätä sakkojensa päällä.

20 % kustakin lajikkeesta käy ja kypsyy noin 45 päivän ajan uusissa ranskalaisissa barrique-tynnyreissä. Joulukuun alussa barrique-osuus yhdistetään muuhun viiniin ja lopullinen sekoitus tehdään.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: Campania

Tuottaja: Cantine Paololeo

Rypäle/rypäleet: 33 % Fiano 33 % Falanghina 33 % Greco
Vuosikerta: 2024

Sokeri: 0,75 g/l

Happo: 7,0 g/l

Alkoholi: 12,5 %

Pullokokoko: 750 ml

Korkki: Kierrekorkki

Väri: Vaalean keltainen

Tuoksu: Runsaita trooppisten hedelmien ja vaniljan aromeja.

Maku: Suussa hienostunut ja pehmeä, hedelmäisyyden ja sitruksisen hapokkuuden tasapaino on erinomainen.

Ruokasuositukset: Aperitiivi, Tapas, Pizza, Rapu, Kala

