

# NOSTRADAMUS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2012

## Ausonia



ALUE: Abruzzo, Italia

SERTIFIKAATTI: Luomu ja Demeter (biodynaaminen)

RYPÄLEET: 100 % Montepulciano

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin lokakuun lopussa

KÄYMINEN: Spontaani käyminen kuorineen 20vrk terästankissa; malolaktinen käyminen; 12kk kypsytys isoissa tammitynnyreissä, jonka jälkeen vähintään 6kk pullokypsytytys

SUODATUS: Ei / pulloissa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Väri syvän rubiinipunainen; tuoksussa kypsiä punaisia marjoja, mausteisuutta, lakritsia; pyöreä, täyteläinen ja harmoninen

TUOTTAJA: Ausonian tila sijaitsee Atrin kylän läheisyydessä, käsittäen 12 hehtaaria viinitarhoja ja 400 oliivipuuta. Simone Binelli perheineen ovat keskittyneet tilan viljelyssä ympäröivän ekosysteemin säilyttämiseen. Tarhat sijaitsevat 20 kilometriä Adrianmerestä, 270 metriä merenpinnan yläpuolella. Viinit valmistetaan alueen syntyperäisistä rypäleistä. Sadonkorjuu tehdään käsin. Simone on nimennyt viininsä Abruzzossa elävien perhosten mukaan, joita ei esiinny muualla Italiassa. Viinit valmistetaan luonnonhiivoilla, viinikellarin puhtaus ja prosessin valvonta tapahtuu uutta teknologiaa apuna käyttäen.

