

## LA MALENA 2013

### Pacina



ALUE: Chianti Colli Senesi, Toscana, Italia

VILJELY: Luonnonmukainen

RYPÄLEET: Syrah 75%, Ciliegiolo 25%

MAAPERÄ: Hiekka, savi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

VINIFIKAATIO: Alkoholikäyminen betonitankeissa jonka jälkeen malolaktinen käyminen tammitynnyreissä; kypsyminen 15 kk 225l tammitynnyreissä, 6 kk pullossa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Syvä, voimakas ja kompleksinen viini, jossa tumman kirsikan, maamaisuuden ja nahkaisuuden lisäksi ryhdikkäät, runsaat tanniinit. Viini, joka tarvitsee rinnalleen yhtä voimakkaan ruokalajin.

TUOTTAJA: Pacina on yli tuhat vuotta vanha luostari Toscanassa. Giovanna Tiezzin isovanhemmat ostivat aikoinaan luostarin maat ja alkoivat viljellä luostarin mukaan nimettyä viiniä. Nykyisin Giovanna hoitaa tilaa yhdessä miehensä Stefano Borsan kanssa. Pariskunta on aina valmistanut viininsä luonnonmukaisesti alusta loppuun saakka. Viinit valmistuvat pitkälti käsityönä viinin käydessä rypäleen omalla hiivalla. Viinejä ei suodateta eikä kirkasteta. Tarkkuus valmistuksessa maistuu erinomaisissa sangioveseissä, joita tilalta saadaan. Laatu voidaan pitää korkeana pienen tuotannon ansiosta.

