

# BRUCO PET NAT 2019

## Ausonia



ALUE: Abruzzo, Italia

SERTIFIKAATTI: Luomu ja Demeter (biodynaaminen)

RYPÄLEET: 100 % Trebbiano d'Abruzzo

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: Rypäleet poimittiin käsin syyskuun lopussa

KÄYMINEN: Osa tuoreesta rypälemehusta pakastetaan Spontaani käyminen terästankissa, tuloksena on täysin kuiva viini korkealla hapokkuudella. Keväällä pakastettu rypälemehu sulatetaan, ja annetaan ruveta käymään spontaanisti, jonka jälkeen se lisätään valmiiksi käyneeseen viiniin. Pullotus ilman suodatusta, jonka jälkeen viini käy läpi jälkikäymisen pullossa.

SUODATUS: Ei

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: kruunukorkki

KUVAUS: Väri oljenkeltainen, tuoksu sitruksinen ja pirteä. Runsas kupla, maku raikas, ja tuoksua myötäilevä; sitruuna, vihreä omena, kukkea.

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.

