

# APECA

## STORY OF APECA

Kuohuviinien tuottaja APECA:n viinit pohjautuvat hienoihin ja elegantteihin rypälelajikkeisiin. Alueella tuotettiin Italian ensimmäiset kuohuviinit.

APECA:n filosofia perustuu siihen, että he tuottavat viinejä, joita he itse haluavat ja joista he nauttivat. Heidän tarkoituksenaan on virkistää aistejamme ja vangita upeita yhdessäolon hetkiä.

APECA on todellinen pientuottaja, joka keskittyy tekemisessään viinin korkeaan laatuun tuotantomäärien sijasta.

Tietoisen ja luonnon rytmejä kunnioittavan maatalouden kriteerien mukaan toiminut APECA esitteli vuonna 2020 ensimmäisen viinin, Chardonnayhin perustuvan charmatmenetelmän, puhtaan alueen ilmentymän.



uva nuda

# APECA EUFORIA CHARMAT



20€ (alv 0%)



**Alba, Piemonte**



**Chardonnay,  
kuohuviini**



**2020**



**Kokonaistuotanto  
10 000 pulloa**



**12%**

**Viiniköynnökset Nizza  
Monferraton tilalla ovat 25  
vuotiaita. Maaperä tilalla on  
sekoitus hiekkaa ja kalkkia.**

**Kypsytys tapahtuu  
terästankeissa, jonka jälkeen se  
siirtyy tammitynnyreihin 6  
kuukaudeksi.**

**APECA Chardonnay Charmat  
valmistusmetodina on käytetty  
Metodo Martinottia.**

**Viinin aromia voi kuvailla tuoreen  
leivän tuoksulla, vihreällä  
omenalla ja makua kuivatun  
hedelmäiseksi.**

**Tarjoilulämpötila 8-10  
celciusastetta.**

# APECA BDN18

27€ (alv 0%)



**Alba, Piemonte**



**Pinot Noir,  
kuohuviini**



**2022**



**Kokonaistuotanto  
10 000 pulloa**



**12.5%**

**6 kuukautta tonneaux  
tynnyrissä.**

**Vähintään 36 kuukautta  
toinen käyminen hiivalla  
pullossa.**

**Aromina litsit, paahdettu  
leipä,  
hasselpähkinä, eukalyptus,  
keltainen aprikoosin ja  
appelsiinin kukka.**

**Tarjoilulämpötila 8-10  
celciusastetta.**

# APECA METODO CLASSICO



24€ (alv 0%)



**Alba, Piemonte**



**Chardonnay, Pinot  
Noir, kuohuviini**



**2019**



**Kokonaistuotanto  
10 000 pulloa**



**12%**



**Käytetty menetelmä on  
perinteinen champenoise.**

**Käyminen tapahtuu 24  
kuukautta hiivalla, jonka jälkeen  
viini siirretään pulloon sen omien  
rypälesokereiden kera**

**Viinitarha on nimeltään Stanto  
Stefano Belbo.**

**Viinitarhan ikä on 30 vuotta.**

**Tuoksu on yhdistelmä valkoisia  
kukkia, herkkiä hedelmäisiä  
aromeja, joissa on vivahteita  
leivänkuoresta ja paahteista  
vivahteista.**

**Tarjoilulämpötila 8-10  
celciusastetta.**





## STORY OF VALLI UNITE

**"Meille viini on tapa päästä ihmisten koteihin, pöytiin ja sydämiin. Tapa välittää filosofiaamme"**

**Valli Unite perustettiin vuonna 1981 Costa Vescovaton sertifioituksi luomutyöosuuskunnaksi kolmen nuoren maanviljelijän vahvasta päättäväisyydestä vastustaa viljelysmaista luopumista.**

**Viinitarhat ovat mehiläispesien, kotieläinten, hedelmätarhojen ja tryffelien täyttämien metsien keskellä. Valli Uniten viinitila ei käytä tekniikoita, kuten steriilisuodatuksia, selkeytyksiä tai valikoituja hiivoja. Kun nämä apuvälineet poistetaan, viinivalmistajan tekniset taidot nousevat keskeiseen asemaan.**

**"Uskomme, että luonnollinen viininvalmistus on sosiaalinen vastuumme".**



**uva nuda**

# VALLI UNITE CIAPE

19 € (alv 0%)



**Costa Vescovato,  
Piemonte**



**Cortese, valkoviini**



**2020**



**Kokonaistuotanto  
1900 pulloa**



**13%**



Viinin käyminen on tapahtunut teräastioissa alkuperäisten hiivojen avulla, jonka jälkeen se on siirretty ilman pidempää kypsytystä suoraan pulloitettavaksi.

Ciape on luomuviini, joka valmistetaan ilman väri- tai muita lisäaineita.

Väriltään viini on kauniin oljenkeltainen.

Tuoksu on hedelmäinen, sekä kevyen mineraalinen ja maultaan viini on raikas ja pirskahteleva.

Huoleton viini, joka on helppo yhdistää alkupalojen tai kalaruokien kanssa.

Tarjoilulämpötila 12-14 celciusastetta.

# VALLI UNITE DIOGENE



19 € (alv 0%)



**Costa Vescovato,  
Piemonte**



**Dolcetto,  
punaviini**



**2018**



**Kokonaistuotanto  
3000 pulloa**



**14%**

**Diogene on Valli Uniten valmistama  
punaviini paikallisista Dolcetto-  
rypäleistä.**

**Spontaani käyminen ja maserointi  
9 päivän ajan kuorella, ilman  
lisättyä sulfiittia.**

**Kypsytyks tapahtuu teräsastioissa  
ja kestää 8 kuukautta.**

**Diogene on luomuviini, joka  
valmistetaan ilman väri- tai muita  
lisäaineita.**

**Väritään viini on rubiinin punainen.  
Tuoksu on hamepään kukkainen ja  
muistuttaa kirsikkaa.**

**Maultaan viini on raikas,  
keskitäyteläinen ja erittäin  
miellyttävä.**

**Tarjoilulämpötila 16-18  
celciusastetta.**

# VALLI UNITE TERRAGNO



21 € (alv 0%)



**Costa Vescovato,  
Piemonte**



**60% Cortese  
40% Favorita,  
valkoviini**



**2018**



**kokonaistuotanto  
3000 pulloa**



**13%**



**Käyminen tapahtuu  
teräsastioissa ja viinin  
maserointi kestää 18  
vuorokautta.**

**Kypsytys tapahtuu akaasiapuu  
tynnyreissä 12 kuukauden ajan,  
jonka jälkeen se siirretään  
pullotettavaksi.**

**Terragno on luomuviini, joka  
valmistetaan ilman väri- tai  
 muita lisäaineita. Väriltään viini  
on intensiivisen kultainen.**

**Tuoksu on hedelmäinen,  
kukkainen, sekä mineraalinen.  
Maultaan viini on pehmeän  
tasapainoinen.**

**Tarjoilulämpötila 12-14  
celciusastetta.**

# VALLI UNITE BARDIGA

27 € (alv 0%)



**Costa Vescovato,  
Piemonte**



**80% Barbera  
20% Moretto,  
punaviini**



**2012**



**kokonaistuotanto  
2400 pulloa**



**15%**



**Käyminen tapahtuu  
teräsastioissa, jonka jälkeen  
viini siirretään kypsyymään  
vuodeksi tammitynnyreihin.  
Tämän jälkeen viini kypsyy  
vielä 3 vuotta pulloissa.**

**Bardiga on luomuviini, joka  
valmistetaan ilman väri- tai  
 muita lisäaineita.**

**Tuoksu on intensiivisen  
raikas ja maku täyteläisen  
hedelmäinen.**

**Tarjoilulämpötila 16-18  
celciusastetta.**



# STORY OF POGGIO AL GELLO

Poggio al Gello on luomuyritys, jonka Icea on sertifioinut eurooppalaisten lakien mukaisesti.

Idea, josta perustajat Alda ja Giorgio lähtivät, on tuottaa viiniä täysin luontoa kunnioittaen.

Viljely tehdään viljelemällä maata perinteisellä menetelmällä, ilman kitkemistä. Lannoitukseen käytetään luomu- ja luonnontuotteita. Käsittelyt pidetään minimissä.

Kellariin saapuvien rypäleiden tulee olla terveitä. Tästä syystä valinta tehdään viinitarhassa ja sadonkorjuun aikana.

Alkoholikäyminen tapahtuu alkuperäisillä hiivoilla. Lisäaineita ei käytetä. Sulfiitteja käytetään alle puolet luomumääräysten määritellystä määrästä.



**uva nuda**



# FOSSO DEL NIBBIO IGT TOSCANA ROSSO

20 € (alv 0%)



**Paganico, Toscana**



**Sangiovese,  
punaviini**



**2019**



**kokonaistuotanto  
1500 pulloa**



**14%**



**Viinitarha sijaitsee 250 metriä  
merenpinnan yläpuolella  
osoittaen länteen päin.**

**Käyminen tapahtuu  
alkuperäisten hiivojen avulla  
teräsastioissa. Kontrolloidussa  
28-30 asteen lämpötilassa.**

**Kypsyminen tapahtuu ensin  
20 päivää terässäiliössä, sitten  
se siirretään toiseen säiliöön  
12 kuukaudeksi ja lopulta se on  
6 kuukautta pullossa.**

**Tuoksussa hienovarainen  
tuoreiden kirsikoiden aromi,  
mausteisuutta ja ripaus  
mineraaleja. Pehmeä maku,  
jossa hyvä hapokkuus.**

**Tarjoilulämpötila 16-18  
celciusastetta**

# BIANCO VERMENTINO IGT

20 € (alv 0%)



**Paganico, Toscana**



**Vermentino,  
valkoviini**



**2019**



**kokonaistuotanto  
1500 pulloa**



**13%**



**Viinitarha sijaitsee 250 metriä  
merenpinnan yläpuolella  
osoittaen etelään päin.**

**Käyminen tapahtuu  
alkuperäisten hiivojen avulla  
teräsastioissa. Kontrolloidussa  
17-20 asteen lämpötilassa.**

**Kypsyminen tapahtuu  
terässäiliöissä ja kestää 4  
kuukautta.**

**Vermentinolle on ominaista  
intensiivinen , mutta herkkä  
tuoksu, sekä laaja makujen  
kirjo. Kyseessä todella  
aromaattinen viini.**

**Tarjoilulämpötila 12-14  
celciusastetta.**



# STORY OF GRIGNANELLO

**Maatila perustettiin vuonna 2019 Borgo di Grignanelloon, vanhaan maatilaan, joka sijaitsee Val di Pesaan yläosassa, muutaman askeleen päässä La Piazzasta, Castellina Chiantin kunnassa Toscanassa.**

**Tilalla käytetään vaihtoehtoista maataloutta, jolla tuetaan maatilan biologista monimuotoisuutta Chiantin alueelle tyypillisellä tavalla.**

**Viinin valmistukseen käytetään Imprunetan terrakotta-astioita, kuorille tehdään pitkiä maserointeja, eikä viineihin lisätä sulfiitteja.**

**Vaikka heillä ei ole luomusertifikaattia, he harjoittavat viljelymenetelmää, joka on täysin vapaa synteettisistä lannoitteista, torjunta-aineista sekä rikkakasvien torjunta-aineista. Tilalla käytetään sen sijaan orgaanisia ja biodynaamisia menetelmiä.**



**uva nuda**

# ROSSO DI GRIGNANELLO 3L

72,58 € (alv 0%)



**Chianti, Toscana**



**Sangiovese,  
punaviini**



**2019**



**kokonaistuotanto  
1500 litraa**



**13%**



Viinitarhat ovat yli 50 vuotta vanhoja ja niitä viljellään ilman kemikaaleja ja lannoitteita luomuviljely asetuksen mukaisesti. Pitkä maserointi prosessi parantaa värien ja lajikkeiden makujen erinomaista erottamista.

Kypsytytys tapahtuu terrakotta astioissa ja kestää 6 kuukautta. Viini jalostuu teräksisessä säiliössä pullotukseen saakka.

Rosso di Grignanello on biodynaaminen luomuviini, joka valmistetaan ilman väri- tai muita lisäaineita.

Tuoksu on intensiivisen hedelmäinen ja maku kuiva sekä raikas.

Myydään hanapakkauksessa. Saatavuus 139 kappaletta.

# BIANCO DI GRIGNANELLO 3L



72,58 € (alv 0%)



**Chianti, Toscana**



**Trebbiano &  
Malvasia,  
valkoviini**



**2020**



**kokonaistuotanto  
1500 litraa**



**12.5%**

Tämän yli 50 vuoden ikäisen viinitarhan helmi on biodynaamisesti viljelty suodattamaton valkoviini Bianco di Grignanello 2020, joka valmistetaan fermentoimalla lokakuun alkupuolella käsin poimituista Trebbianon ja Malvasia Biancan rypäleistä.

Viini kypsyy ensin 2 kuukautta terrakotta astioissa, joista se siirretään 6 kuukauden ajaksi käymään terässäiliöön, ja tämän jälkeen vielä 2 kuukaudeksi pulloitettuna oikeaan lämpötilaan valmistajan omassa kellarissa.

Viini fermentoituu Grignanelлон tuhatvuotisen viinikellarin omilla villihiivoilla.

Kahden rypäleen valkoviinin tuoksu tuo mieleen kesän kukat. Viinin maku on pyöreähkö ja kuivattuja hedelmiä mukaileva. Väriltään viini on oranssia sen valmistusprossista johtuen.

Myydään hanapakkauksessa.  
Saatavuus 75 kappaletta.



# PASSIONE DI GRIGNANELLO 0,5L

33€ (alv 0%)



**Chianti, Toscana**



**Trebbiano &  
Malvasia,  
jälkiruokaviini**



**2015**



**kokonaistuotanto  
1500 litraa**



**15%**



**Luonnollinen rypäleiden kuivaaminen. .  
Spontaani fermentaatio  
tammitynnyreissä.**

**Viini fermentoituu Grignanelлон  
tuhatvuotisen viinikellarin omilla  
villihiivoilla.**

**Kypsyy 4 vuotta tammitynnyreissä,  
jonka jälkeen 2 kuukautta pullossa.**

**Väriltään muistuttaa meripihkaa.**

**Aromit mukailevat kuivattuja hedelmiä  
ja manteleita.**

**Maultaan viini on makea, karamelinen  
ja hieman mantelinen.**

**Optimaalinen tarjoilulämpötila on 15  
celciusastetta.**

# Baricchi

## STORY OF BARICCHI

"... Wine for me is passion,  
it is family and friends, it is warmth of  
heart and  
generosity.

Wine is art, it is culture,  
it is the essence of civilization and the  
elegance of living..."

*Ustale Simanetta*

Tilalla suositaan mahdollisimman paljon  
luonnollisia, ympäristöä ja kasveja  
kunnioittavia viljelymetodeita. Näiden  
metodien tarkoituksena on yksinomaan  
auttaa kasveja silloin, kun ne todella sitä  
tarvitsevat.

Vinikellarissa työskentelytapa perustuu  
maalaisjärkeen, ensisijaisesti  
kunnioittaen ympäristön hygieniää ja  
puhtautta. Mitään valmistusprosessin  
toimintaa ei jätetä sattuman varaan.  
Joka vuosi viinit ovat erilaisia, koska ne  
omaksuvat vuosikertansa eri  
ominaisuudet.



**uva nuda**

# JONNY GAMBATO



21 € (alv 0%)



**Naviglie, Piemonte**



**Pinot Nero, Chardonnay,  
Sauvignon Blanc, Viognier,  
Riesling, Chenin Blanc,  
Valkoviini/Frizzante**



**2020**



**kokonaistuotanto  
2600 pulloa**



**9,5%**

**Kuusi rypälelajiketta kerätään  
ja murskataan yhteen  
perinteisen valkoviinin  
viininvalmistustekniikan  
mukaisesti.**

**Käyminen tapahtuu  
spontaanisti sekä  
terässäiliössä että pullossa  
luonnollisten hiivojen ansiosta.  
Maaliskuussa viini siirretään  
tankeista pulloihin, joissa se  
jatkaa kehittymistään.**

**Kyseessä biodynaaminen viini,  
jonka valmistuksessa ei ole  
käytetty mitään väri- tai  
lisäaineita.**

# BARBERA D'ALBA



23 € (alv 0%)



Naviglie, Piemonte



Barbera,  
punaviini



2018



kokonaistuotanto  
4000 pulloa



14%

Perinteinen käyminen  
ruostumattomasta teräksestä  
valmistetuissa säiliöissä,  
maserointi noin kymmenen  
päivän ajan.

Kypsytetty 18-24 kuukautta  
tammitynnyreissä.

Väri on voimakkaan punainen  
rubiini. Viinissä on kukkaisia  
vivahteita, tuoreita hedelmiä,  
kuten luumua, kirsikkaa ja  
vadelmaa, hieman mausteinen.

Kyseessä biodynaaminen viini,  
jonka valmistuksessa ei ole  
käytetty mitään väri- tai  
lisäaineita.

uva nuda

# BARBARESCO



36€ (alv 0%)



**Barbaresco,  
Piemonte**



**Nebbiolo,  
punaviini**



**2015**



**kokonaistuotanto  
10 000 pulloa**



**15%**

**Fermentointi  
ruostumattomasta teräksestä  
valmistetuissa säiliöissä.  
Maserointi noin kymmenen  
päivän ajan.**

**Kypsytetty 36 kuukautta  
tammitynnyreissä, jonka  
jälkeen pullojetaan ja annetaan  
kypsyä pullossa.**

**Väri on voimakkaan punainen  
rubiini.**

**Viinissä on kukkaisia  
vivahteita, tuoreita hedelmiä,  
kuten luumua, kirsikkaa ja  
vadelmaa, hieman mausteinen.**



# ET VOILÁ



28 € (alv 0%)



**Neviglie, Piemonte**



**Pinot Noir,  
kuohuviini**



**2015**



**kokonaistuotanto  
2000 pulloa**



**11%**

Hidas käyminen  
kontrolloidussa lämpötilassa  
22 °C ruostumattomasta  
teräksestä valmistetussa  
säiliössä, jotta saadaan korkea  
haju- ja makuaromipitoisuus.

Käymisen lopussa viini  
asetetaan vanhenemaan  
ruostumattomassa  
terässäiliössä noin 6  
kuukaudeksi ja seuraavan  
vuoden huhtikuussa  
pullotetaan. Sakkakypsytytys  
jatkuu 72 kuukautta.

Voimakkaat aromit  
muistuttavat minttua ja  
salviaruohoa ja väistyvät  
vähitellen kukkivan  
bergamotin, sokeroitujen  
sitrushedelmien ja aprikoosien  
kanssa siirtyen sitten voisiin  
leivonaisiin ja mantelitahnan  
tuoksuihin.

**uva nuda**

# CHECHÁ



23 € (alv 0%)



**Naviglie, Piemonte**



**Chardonnay, Chenin  
Blanc, valkoviini**



**2020**



**kokonaistuotanto  
2000 pulloa**



**13%**

Käyminen tapahtuu  
spontaanisti  
ruostumattomasta teräksestä  
valmistetuissa säiliöissä  
tiukasti alle 22 °C:n  
lämpötiloissa 12 päivän ajan.

Sen jälkeen viini siirretään  
kahdesti 15 päivän välein, jotta  
raskaammat rypäleen  
jäännökset dekantoituvat  
luonnollisesti.

Marraskuussa viini siirretään  
ruostumattomasta teräksestä  
valmistettuun säiliöön.  
Ikäntymisen viimeinen vaihe  
kestää 30 kuukautta.

Sitä pidetään kosketuksissa  
luonnollisten hiivojensa kanssa ja  
suoritetaan viikoittainen  
batonnage.

Väritään viini on kirkkaan oljen  
keltainen.

Maultaan mineraalinen,  
sitruhedelmää, ananasta, ja  
vihreää banaania muistuttava.

# REGINA DI FELICITÀ



27€ (alv 0%)



**Naviglie, Piemonte**



**Moscato,  
jälkiruoka/kuohuviini**



**2020**



**kokonaistuotanto  
2600 pulloa**



**6,5%**

Talvisadonkorjuu joulutammikuussa, yöpoiminta klo 4.30-8 välillä, kun lämpötila laskee alle -5 °C ja rypäleet ovat täysin jäässä.

Jäädyltettyjen viinirypäleiden murskaus pienessä pystypuristinkoneessa. Käyminen uusissa Allier-barriquesissa.

Eri vuosikertojen sekoitus sekoitetaan tuoreeseen Moscato-rypälemehuun käymisen edistämiseksi, joka tapahtuu autoklaavissa Charmat-menetelmällä yhdeksän kuukauden ajan.

Väritään kirkas oljenkeltainen. Makuprofiililtaan trooppisia hedelmiä, passionhedelmiä, mangoa ja papaijaa mukaileva.

Täydellinen parivaljakko hanhenmaksan kanssa.

# VISAGE DE CANAILLE SPUMANTE



29€ (alv 0%)



**Naviglie, Piemonte**



**Nebbiolo**



**2013**



**kokonaistuotanto  
4000 pulloa**

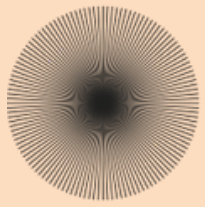


**13 %**

Hidas käyminen, joka kestää kahdeksan kuukautta valvotussa 4 °C:n lämpötilassa ruostumattomasta teräksestä valmistetussa säiliössä. Tällä saadaan korkea aromipitoisuus.

65% viinistä koostuu aiemman vuoden sadosta, ja loput 35% vuosien 2000-2008 varannoista.

Kyseessä on elegantti viini, joka sopii hyvin yhteen erilaisten merenelävien-, sekä erilaisten suolaisten alkupalojen kanssa.



# CAMPI NUOVI

## STORY OF CAMPI NUOVI

~The harmony of forces:  
The meeting of the four elements.~

### MAA

Campinuovi sijaitsee 350-465 metriä  
merenpinnan yläpuolella.

Viinitarhoillemme on ominaista laaja  
maaperävalikoima. Ne vaihtelevat  
merleistä ja saviliuskeista, hiekkakivi- ja  
rautapitoisiin ja  
kalkkimatriisikonglomeraatteihin. Tämä  
maaperän koostumuksen vaihtelevuus  
lisää viiniimme aromaattista  
monimutkaisuutta.

### VESI

Monte Amiatasta tuleva ja Maremmanin  
tasangolle suuntautuva vesi virtaa  
runsaasti viinitarhojemme alla.

### ILMA

Campinuovi on yhtä kaukana vuoren ja  
meren välissä; tällä alueella muodostuu  
lämpövirtojen pyörre, jota tarvitaan  
erinomaisen polyfenolikypsymisen  
saavuttamiseksi.

### LÄMPÖ

Campinuovi sijaitsee tyypillisellä  
välimerellisellä ilmastoalueella. Siellä  
runsaasti valoa ja lämpöä rypäleille.



**uva nuda**



# MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG 2019



22€ (alv 0%)



**Cinigiano, Toscana**



**Sangiovese,  
punaviini**



**2019**



**kokonaistuotanto  
12 000 pulloa**



**14%**

**Spontaani käyminen  
natiivihiivojen avulla  
Slavonialaisessa  
tammitynnyrissä.**

**Kypsyminen tapahtuu  
Slavonialaisessa  
tammialtaassa 12 kuukautta.  
Minimi kypsytyks 4 kuukautta  
pullossa.**

**Syvä rubiininpunainen väri.  
Voimakasta villikirsikkaa ja  
kypsiä tummia hedelmiä  
mukaileva tuoksu.**

**Pehmeä maku, jossa  
tasapainoiset tanniinit ja  
tyypilliset balsamicon vivahteet.**

# MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA DOCG 2016



26€ (alv 0%)



**Cinigiano, Toscana**



**Sangiovese,  
punaviini**



**2016**



**kokonaistuotanto  
3000 pulloa**



**14%**

Spontaani käyminen  
natiivihiivojen avulla  
slavonialaisessa  
tammitynnyrissä.

Kypsyminen tapahtuu  
slavonialaisessa  
tammitynnyrissä ja  
ranskalaisessa  
tammitynnyrissä 12  
kuukauden ajan. Minimissään  
kypsytyks 6 kuukautta pullossa.

Syvä rubiininpunainen väri.  
Tyylikäs intensiivinen kypsien  
punaisten hedelmien aromi,  
jossa aavistus tupakkaa ja  
nahkaa.

# MAREMMA TOSCANA ANSONICA DOC 2021



**21€ (alv 0%)**



**Cinigiano, Toscana**



**Ansonica,  
valkoviini**



**2021**



**kokonaistuotanto  
700 pulloa**



**14.5%**

**Maserointi kuorilla 2 päivää,  
pehmeä puristus ja spontaani  
rypäleen käyminen  
natiivihiivoilla 225 litran  
tynnyreissä.**

**Jatkuva batonnage  
menetelmä. 9 kuukauden  
kypsytyt tammitynnyreissä,  
jonka jälkeen vähintään 2  
kuukauden kypsytyt pulloissa  
ennen myyntiä.**

**Väritään oljenkeltainen, hiukan  
oranssi johtuen  
kuorikontaktista. Maultaan  
intensiivinen, sitrushedelmiä  
mukaileva, mineraalinen sekä  
hieman suolainen.**

# **COSTA TOSCANA ANSONICA IGT 2016 0.375L**



**20€ (alv 0%)**



**Cinigiano, Toscana**



**Ansonica,  
jälkiruokaviini**



**2016**



**kokonaistuotanto  
700 pulloa**



**14.5%**

**Rypäleiden annetaan kuivua  
luonnollisesti kiinni kasveissa.  
Kokonaisten rypäleiden  
pehmeä puristus, spontaani  
käyminen natiivihiivojen avulla.**

**Jatkuva batonnage  
menetelmä. 18 kuukauden  
kypsytyt tammitynnyreissä,  
jonka jälkeen vähintään 6  
kuukauden kypsytyt pulloissa  
ennen myyntiä.**

**Väritään oljenkeltainen,  
hiukan oranssi johtuen  
kuorikontaktista. Maultaan  
intensiivinen kuivattuja  
hedelmiä mukaileva.**



# CASE CORINI



**Corinon perheen asiakirjat Costigliole d'Astissa ovat peräisin 1800-luvun alusta Corino Biagion toimesta.**

**Costigliole d'Astin Case Corini on monikulttuurinen artesaaniyritys, joka valmistaa viinejä työskentelemällä alueelleen uskollisella tavalla.**

**Lorenzo Corino ja hänen kaksi lastaan Luisa ja Guido ovat jatkaneet edeltäjiensä työn tuloksena syntynyttä perhetoimintaa jakaen maatalouden metodologian, joka lähtee alueen kunnioittamisesta ja sen tuotteiden tehostamisesta.**

**Tämä Lorenzon kokeiltu työmetodologia johti todellisen Corino metodin syntymiseen.**

**Tavoitteena on työskennellä luonnonvarojen oikeamman ja tasapainoisemman käytön puolesta niin rakentamisessa kuin maataloustuotannossakin korostaen alueen laatuarvoja ja kestäväää kauneutta.**

## STORY OF CASE CORINI



**uva nuda**



# ACHILLE 2019



29€ (alv 0%)



**Costigliole d'Asti,  
Piemonte**



**Nebbiolo,  
punaviini**



**2019**



**kokonaistuotanto  
2000 pulloa**



**13.5%**

**Rypäleet murskataan  
varovasti ja fermentoidaan  
luonnollisilla ja paikallisilla  
hiivoilla.**

**Käymisen aikana lämpötilaa ei  
kontrolloida.**

**Maserointi kestää 6-7 viikkoa.**

**Viini kypsyy 30 kuukautta  
tammitynnyreissä. Ei  
minkäänlaista enologista  
väliintuloa  
eikä lisäaineita lisätä.**

# NILDA 2021



**25€ (alv 0%)**



**Costigliole d'Asti,  
Piemonte**



**Barbera,  
punaviini**



**2019**



**kokonaistuotanto  
2000 pulloa**



**13.5%**



**Rypäleet murskataan  
varovasti ja fermentoidaan  
luonnollisilla ja paikallisilla  
hiivoilla.**

**Käymisen aikana lämpötilaa ei  
kontrolloida.**

**Maserointi kestää 3 tai 4  
viikkoa.**

**Viini kypsyy 12 kuukautta  
tammitynnyreissä.**

**Ei minkäänlaista enologista  
interventiota  
eikä lisäaineita lisätä.**



# STORY OF MANI DI LUNA

**Fattoria Mani di Luna syntyi vuonna 2012. Yritys koostuu kolmesta ystävästä (Simone, Rocco ja Alessandro), joiden yhteinen tarkoitus on elvyttää viiniteollisuus orgaanisin ja biodynaamisin menetelmin.**

**Viinitila seuraa kuun kiertokulkuja, jotka liittyvät tähdistöjen liikkeisiin.**

**Manuaalisilla ja käsityöläisillä prosesseilla tila pyrkii saamaan luonnontuotteita, joilla on korkea ravinto- ja energiaarvo samaan aikaan kunnioittaen kasveja ja luontoa.**



**uva nuda**

# LA CUPA 2017



29€ (alv 0%)



**Torgiano, Umbria**



**Sangiovese,  
punaviini**



**2017**



**kokonaistuotanto  
1200 pulloa**



**14.5%**

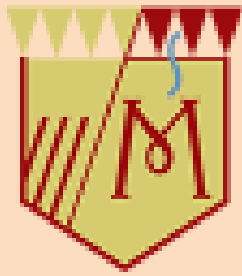
**Rypäleet poimitaan käsin.  
Puristetaan kevyesti jaloilla  
painaen.**

**Spontaani käyminen kuorilla  
alkuperäisillä hiivoilla, ilman  
lämpötilan säätöä  
pienissä betonisäiliöissä.  
Maserointi 20-60 päivää.**

**Kypsy 12 kuukautta hienossa  
sakassa toistuvasti sekoittaen  
ranskalaisessa  
tammitynnyrissä, jonka jälkeen  
12 kuukautta betonisäiliöissä.  
Pullotus toukokuussa ilman  
suodatusta ja puhdistusta.**

**Kuuden kuukauden lepo  
pulloissa ennen myyntiä.**





# MARABINO

## STORY OF MARABINO

**Kaakkois-Sisilian viininviljelyn perinne on edelleen tuoreena paikallisten ihmisten muistissa. Se oli pitkään alueen pääasiallinen maataloustoiminta.**

**Marabinon tavoitteena on pätevoidä uudelleen alue, josta on nykyään tullut huippuosaamisen ja kiinnostuksen keskus sen maantieteellisten ja ilmastollisten ominaisuuksiensa ansiosta.**

**"Valintamme on omaksua biodynaaminen viljelymenetelmä, jotta voimme huolehtia maastamme ja ihmisistä. Sitä, mikä on elävää, on vaalittava! "**

**Itse asiassa biodynaaminen maatalous on yritystä tukea luontoa luonnollisilla työkaluilla, jotka syntyvät luonnon itsensä elinprosesseista. Viiniköynnös on täydellisessä tasapainossa ekosysteeminsä kanssa ja se pystyy toimimaan vastavuoroisesti upeiden hedelmiensä kanssa. Se ilmaisee alueen ainutlaatuisuutta!**



**uva nuda**

# ROSSO DI CONTRADA



**24€ (alv 0%)**



**Noto, Sisilia**



**Nero D`Avola,  
punaviini**



**2018**



**kokonaistuotanto  
50 000 pulloa**



**13.5%**

**Rypäleet poimitaan käsin.  
Puristetaan kevyesti  
murskaamisen sijaan.**

**Spontaani käyminen kuorilla  
alkuperäisillä hiivoilla.**

**Viini kypsyy vuoden ajan  
ruostumattomassa  
terästankeissa, jonka jälkeen  
viini jalostuu pulloissa  
vähintään vuoden.**

**Kypsytyks 10-12 kuukautta  
pienissä betoniastioissa,  
jatkuvasti sekoittaen  
batonnage metodin mukaan.**

**Pullotetaan biodynaamisen  
kalenterin kuun laskemisen  
aikana.**

**Klassinen Nero d'Avola,  
makeilla tanniineilla ja  
runsaalla tuoreudella.**



# EUREKA



Rypäleet poimitaan käsin.  
Puristetaan kevyesti  
murskaamisen sijaan.

Spontaani käyminen kuorilla  
alkuperäisillä hiivoilla.

15 päivän maseraatio, jonka  
jälkeen viini kypsyy 18  
kuukautta. Batonnage  
suoritetaan kuun vaihteiden  
mukaisesti.

Ilmaisee aromit ja maut  
Kaakkois-Sisilian alueelle  
tyypillisellä tavalla.

23€ (alv 0%)



**Noto, Sisilia**



**Chardonnay,  
valkoviini**



**2020**



**kokonaistuotanto  
13 000 pulloa**



**14%**

# FONDO ALLA PALMA



**30€ (alv 0%)**



**Noto, Sisilia**



**Moscato,  
valkoviini**



**2018**



**kokonaistuotanto  
2 000 pulloa**



**14%**

**Rypäleet poimitaan käsin.  
Puristetaan kevyesti  
murskaamisen sijaan.**

**Spontaani käyminen kuorilla  
alkuperäisillä hiivoilla.**

**Fermentoidaan terästankeissa  
kuorineen noin 15 vuorokautta.**

**Se kypsyy  
mulperipuutynnyreissä  
vähintään 24 kuukautta.**

**Todella aromaattinen viini,  
joka sopii yhdisteltäväksi eri  
alku- ja kalaruokien, sekä  
leikkeleiden kanssa.**

# ROSSO DI CONTRADA PARRINO



26€ (alv 0%)



**Noto, Sisilia**



**Nero D`Avola,  
punaviini**



**2018**



**kokonaistuotanto  
6 000 pulloa**



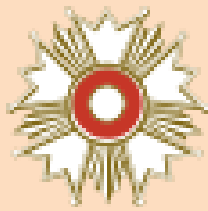
**14%**

Rypäleet poimitaan käsin.  
Puristetaan kevyesti  
murskaamisen sijaan.

Spontaani käyminen kuorilla  
alkuperäisillä hiivoilla.

Viini käy terästankeissa  
vähintään viisitoista  
päivää ja kypsyy 12 kuukautta  
terääiliöissä ennen  
pullottamista,  
jota seuraa vähintään 12  
kuukauden mittainen  
kypsyminen pullossa.

Keskitanniinien, hyvä  
rakenteinen ja aromikas  
punaviini.



# MORRA GABRIELE

## STORY OF Morra Gabriele

“Savor it and you will experience our  
passion for the pleasure of fulfilling  
dreams”

— Stefano Campaniello & Gabriele Testa

Viinitilamme nimi on "Morra Gabriele,  
joka tunnettiin aiemmin nimellä  
Pautasso Vini, joka perustettiin alun  
perin vuonna 1880. Kun vieraillet tällä  
Langhen alueella, et löydä ketään  
Pautasso- tai Morra Gabriele -nimistä.  
Sinut puolestaan toivottavat lämpimästi  
tervetulleeksi kaksi innokasta nuorta  
miestä, Gabriele Testa ja Stefano  
Campaniello. Gabriele on tyypillinen  
piemontelainen maanviljelijä, joka on  
työskennellyt viinitarhoilla suurimman  
osan elämästään.

Stefano on sommelier, joka on  
työskennellyt hienoissa ravintoloissa  
Ranskassa, Espanjassa, Lontoossa ja  
Italiassa sekä matkustanut Euroopan  
viinialueilla ymmärtääkseen mahtavien  
viinien salaisuuksia.

He tapasivat, kun Stefano johti  
ravintolaa, jossa Gabriele oli asiakkaana.

Ystävyys syntyi yhteisestä  
arvostuksesta maata, viinitarhoja ja  
viinejä kohtaan.



**uva nuda**

# BARBERA D'ALBA DOC 2021



**21€ (alv 0%)**



**Alba, Piemonte**



**Barbera,  
punaviini**



**2021**



**kokonaistuotanto  
10 000 pulloa**



**14.5%**

**Viinitarhan ikä 25-45 vuotta.**

**Fermentaatio ja kypsytys  
tapahtuu ruostumattomissa  
terästankeissa.**

**Optimaalinen tarjoilulämpötila  
16-20 astetta.**

**Aromeiltaan kirsikkainen,  
luumua-, sekä tummia marjoja  
muistuttava.**

**Viinissä tasapainoinen  
tanniinisuus.**

**Sopii hyvin niin lihaisten  
alkuruokien, kuin  
pääruokienkin kanssa.**



# LANGHE NEBBIOLO DOC 2020



21€ (alv 0%)



**Barbaresco,  
Piemonte**



**Nebbiolo,  
punaviini**



**2020**



**kokonaistuotanto  
10 000 pulloa**



**14.5%**

**Viinitarhan ikä 25-45 vuotta.**

**Fermentaatio tapahtuu  
ruostumattomissa  
terästankeissa.**

**Kypsy 12 kuukautta  
tammitynnyrissä.**

**Optimaalinen tarjoilulämpötila  
18-20 astetta.**

**Aromeiltaan marjaisa,  
villimansikoita mukaileva.**

**Sopii hyvin niin lihaisten  
alkuruokien, kuin  
pääruokienkin kanssa.**

# BARBARESCO DOCG 2019



30€ (alv 0%)



**Barbaresco,  
Piemonte**



**Nebbiolo,  
punaviini**



**2019**



**kokonaistuotanto  
10 000 pulloa**



**14.5%**

**Viinitarhan ikä 30-60 vuotta.**

**Fermentaatio tapahtuu  
ruostumattomissa  
terästankeissa.**

**Kypsy 18 kuukautta  
tammitynnyrissä ja 6  
kuukautta pullossa.**

**Optimaalinen tarjoilulämpötila  
18-20 astetta.**

**Aromeiltaan vadelmainen,  
kanelimainen, suklainen ja  
mausteinen .**

**Sopii hyvin niin lihaisten  
alkuruokien, kuin  
pääruokienkin kanssa.**