



Serving the best



full_name

PICCINI / ITALIA / SISILIA
966045

Cauru-nimi on sisilian murretta ja tarkoittaa kuumaa. Nimi viittaa vulkaanisen maaperän sisäiseen lämpöön ja energiaan. Caurun keskitäyteläinen maku on raikas ja siinä on kirsikkahilloa, sitrusta, granaattiomenaa ja hienostuneet tanniinit. Jälkimaku on pitkä ja eloisa. Viinin tuotantoalue on Etna - Contrada Chiuse del Signore (Linguaglossa), Contrada Dafara Galluzzo (Rovittello - Castiglione di Sicilia). Viinitarhat sijaitsevat 650-700 metriä merenpinnan yläpuolella. Sadonkorjuu tehdään manuaalisesti ja tapahtuu yleensä lokakuussa. Kylmämaserointi 24 tunnin ajan, jota seurasi lyhyt 7 päivän kuorikosketus alkoholikäymisen aikana. Spontaani malolaktinen käyminen tapahtuu luonnollisesti keväällä.

Luonnehdinta

Keskitäyteläinen, tanniininen, raikas, kirsikkainen, sitruksinen, granaattiomenainen, vadelmainen, orvokkinen, taatelinen, pitkä.

Käyttösuositus

Tonnikala, ankka- tai kalkkunaruokat. Erinomainen yhdistelmä kasvisruoille, joissa mukana mm. sienä, munakoisoa tai keskivoimakasta juustoa.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:

Luonnonkorkki

Alkoholi:

13,5 %

Pullokoko:

75 Senttilitra

Rypäleet:

Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese

Täyteläisyys:

Keskitäyteläinen

Tanniinisuus:

Tanniininen