



Ageno 2012

LA STOPPA, EMILIA-ROMAGNA, ITALIA **Nat**



Rypälelajikkeet	40% Trebbiano & Ortrugo, 60% Malvasia di Candia
Alkoholi	12,5 %
Kuvaus	Tämä oranssiviini Ageno on nimetty La Stoppan ensimmäisen omistajan Gian-Marco Agenon mukaan.
Ruokasuositus	Lihapitoiset tuhdit padat, medium-liha, vahvan umamin-maun omaavat ruoat, sienet, leikkeleet ja kovat juustot.
Viinialue	IGT Emilia. Rypäleet on kerätty yli 40-vuotiaista köynnöksistä, jotka kasvavat saviperäisellä maaperällä.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Viini on ollut kuorikontaktissa 30 päivän ajan ilman sulfiitin lisäystä, jonka jälkeen se on kypsynyt 12 kuukauden ajan puolet terästankissa sekä puolet ranskalaisessa tammessa. Viini on vielä kypsynyt 2 vuotta pullossa ennen julkaisua.

La Stoppa

EMILIA-ROMAGNA, ITALIA

La Stoppan viinitila sijaitsee Emilia-Romagnan pohjoisosassa Piacenzan kaupungin lähetyvillä, jossa heillä on 50 hehtaaria maata. Näistä 32 hehtaaria on viiniviljelmää, jotka sijaitsevat 250m korkeudella merenpinnasta saviperäisellä maaperällä. Talo on perustettu jo 1800-luvun lopussa, mutta varsinaisen maineensa talo on saavuttanut 1970-luvulta eteenpäin kun Pantaleonin perhe otti tilasta vetovastuun. Tällä hetkellä La Stoppan viineistä ja tarhoista vastaavat Elena Pantaleoni ja Giulio Armani, jotka molemmat ovat työskennelleet tilalla jo reilusti yli 20 vuotta. Koko tuotanto on vuodesta 2008 sertifioitua luomua vaikkakin luomumenetelmiä on jo käytetty 90-luvulta saakka. Suurin osa La Stoppan tuotannosta on punaviiniä Bonarda- ja Barbera-lajikkeista, mutta talo valmistaa myös yhtä valkoviiniä Ageno (kuorikontakti) sekä paria erilaista makeata viiniä. La Stoppan viininvalmistusfilosofia on hyvinkin yksinkertainen ja ollut käytössä jo kymmeniä vuosia: mahdollisimman terveet ja kemikaalivapaat tarhat sekä rypäleet, viinit käyvät aina villihiivoilla, mitään ei lisätä eikä suodateta, sulfiitteja lisätään vain pieni määrä pulloituksen aikana. Elena ja Giulio katsovat että parhaan tuloksen he saavat aikaan kun viinit saavat maseroitua kuorien kanssa hyvinkin pitkään, jotta viiniin saadaan mahdollisimman paljon makua ja intensiteettiä sekä näin sulfiitin lisäystä ei tarvita käymis/kypsytyssprosessin aikana. Viinit julkaistaan vasta kun ne ovat valmiita juotavaksi eli joidenkin punaviinien ja vuosikertojen kohdalla viinit julkaistaan jopa 6 vuotta sadonkorjuun jälkeen.

Stoppan koko tuotanto IGT-luokiteltua, koska Elena kokee, että DOC-järjestelmä ei hänen alueellaan ole kovin suotuisa pienemmille tuottajille ja säädöksistä päättää pääosin suuret cooperatiivi-talot, jotka ajattelevat enemmän markkinalähtöisesti eivätkä kunnioita alueen historiaa ja perinteitä.