



Birichino Pinot Noir Saint Georges 2022

BIRICHINO, CALIFORNIA, USA



Rypälelajikkeet	Pinot Noir
Alkoholi	13,50 %
Luonnehdinta	Kaunis, kirkaan läpikuultavan rubiininpunainen. Tuoksu on hyvin burgundimainen; vadelmaa, kirsikkaa, hieman appelsiininkuorta, aavistus savua. Maku on notkea, silkkinen, hienostunut, jäntevä ja hyvin pitkä. Ranskalaistyyppinen Pinot, kuin laadukas punainen Côte de Beaune.
Ruokasuositus	Linturuuat, karitsa, vasikka, possu.
Viinialue	Central Coast, Santa Cruz Mountainsin eteläpuolella
Laatikkokokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Hiukan Santa Cruz Mountains AVAN:n ulkopuolella sijaitsee Bessonin kotitila, jonka George Besson Jr:n isoisä osti italialaisilta trokareilta vuonna 1925. Talon yhteydessä kasvaa jo vuonna 1922 istutettua Zinfandelia, Grenachea ja myös Pinot Noiria. Viineihin, joissa käytetään kotitilan yhteydessä olevien tarhojen rypäleitä, viitataan nimellä Saint George. Bessonin perhe hoitaa näitä tarhoja kolmannessa sukupolvessa, ja Birichinon perustajat ovat työskennelleet heidän kanssaan yli 20 vuotta. Saint Georges Pinot Noiriin lisätään myös Chalone AVA:lta 1800-luvulla istutetulta tarhalta Lime Kiln Valleystä hyvin vanhaa intensiivistä Pinot Noiria tuomaan syvyyttä. Pinot Noir Saint Georges 2022 on vinifioitu niin, että siinä on noin 35% kokonaisena tervtuna (siitä iso osa Chalone AVA) terästankissa, ja kun luonnollinen käyminen on alkoi, viini siirrettiin ensimmäiseen neutraaliin vanhaan tammitynnyriin. Käymisen jälkeen se siirrettiin vielä toiseen vanhaan tammitynnyriin, ja pullotettiin suodattamatta heinäkuussa 2023.

Birichino

CALIFORNIA, USA

[Birichino](#) on Bonny Doon Vineyardin myyntijohtajan, Alex Krausen ja John Locken (myös ex Bonny Doon) yhteinen viiniprojekti. He perustivat Birichinon Santa Cruzeihin vuonna 2008. Heillä oli jo yhteensä yli 40 vuotta kokemusta viininvalmistuksesta Kaliforniassa, Ranskassa, Italiassa ja muualla. Yhdessä Alex ja John tekevät viinejä, joissa on täydestä ujoilemattomuudesta huolimatta tasapainoa, aromikkuutta ja arvokkuutta. Rypäleet tulevat ammattimaisten perheviljelijöiden hyvin vanhoilta tarhoilta. Suuri osa on 1900-luvun alussa istutettuja, mutta pieni osa on disco-aikakauden köynnöksiä 1970- ja 1980-luvuilta. Viinit valmistetaan hyvin vähäisellä interventiolla, ilman lisättyjä hiivoja ja käyttäen neutraaleja terästankkeja tai vanhoja tynnyreitä. Viinejä siirretään, kirkastetaan ja suodatetaan vain kun on aivan pakko, jotta saadaan mahdollisimman aitoja ja eloisia viinejä aikaiseksi.