Il Falchetto Brachetto d'Acqui 37,5 cl 2022



TENUTA IL FALCHETTO, PIEMONTE, ITALIA

Rypälelajikkeet	Brachetto
Alkoholi	5,50 %
Luonnehdinta	Läpikuultavan rubiininpunainen väri. Tuoksu on aromikas, marjaisa; mansikkaa, vadelmaa, minttua, sitrusmaisuutta, ruusua. Maku on kevyehkö, makea, raikas, hapokas ja hyvin lievästi tanniininen.
Ruokasuositus	Suklaajälkiruuat (erityisesti marjojen kanssa), Pannacotta, marjakakut, sinihomejuusto.
Pullokoko	37,5cl
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Jäännössokeria noin 130 g/l. Vegaaninen viini. Kierrekorkkisuljenta.

Tenuta Il Falchetto

PIEMONTE, ITALIA

Tenuta Il Falchetton viinitalo sijaitsee Santo Stefano Belbon kylässä, Cuneon provinssissa, noin kymmenen kilometriä Barbarescon alueelta itään. Talo asettuu Langhen ja Monferraton viinialueiden välimaastoon ja sillä on tuotannossa viinejä molemmilta alueilta. Omistajaperhe Forno on vaikuttanut alueella jo 1600-luvulta lähtien mutta tilan historia alkoi vuonna 1940 kun Pietro Forno perusti Moscato d'Asti-viineihin keskittyvän talon. Moscato on edelleen talon tärkein lajike (50% tarhojen pinta-alasta) mutta Barbera-viineistä on tullut toinen talon merkittävä tukijalka. Yhteensä talolla on tarhoja noin 52 hehtaaria. Loistavien Moscatojen ja Barberojen ohella Il Falchetto viljelee myös muita lajikkeita kuten Pinot Neroa, Nebbioloa, Cabernet Sauvignonia, Merlota, Brachettoa, Arneisia ja Chardonnayta. **Italian Wines 2013** opas kirjoittaa ***"Tenuta Il Falchetto is a benchmark estate for Moscatos and Barberas"***. Tarhoilla viljellään luomuperiaatteiden mukaisesti ja sadonkorjuu tapahtuu käsin. Viinin valmistus tapahtuu minimal intervention tyyliin. Jos viinejä tarvitsee kirkastaa, tehdään prosessi bentoniittia käyttäen. Sulfiitteja lisätään vasta pullotuksen yhteydessä ja silloinkin hyvin pieni määrä.