



# Télos il Bianco 2015

TENUTA SANT'ANTONIO, VENETO, ITALIA **Nat**



Rypälelajikkeet	Garganega ja Chardonnay
Alkoholi	12,5 %
Luonnehdinta	Kirkas sitruunan keltainen väri. Tuoksu on raikas ja aromaattinen. Aprikoosi sekä passion-hedelmä tulevat päällimmäisinä tuoksuina esiin, takalalla aistittavissa yrttimäisyyttä, sitrusta ja karvasmantelia. Maku on raikkaan mineraalinen, hapokas ja moniulotteinen.
Ruokasuositus	Yleisviini kala- ja äyriäisruuille, salaateille, kanaruuille.
Pullokokoko	0,75 l
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Télos viinit ovat Tenuta San Antonion pitkäaikainen projekti jonka tarkoituksena on tuottaa terveellisempiä, ympäristöystävällisempiä, ja luonnollisempia viinejä. Valmistuksessa on hyödynnetty mm. kylmäkäymistekniikkaa ja tyypeä jotta käymisprosessi voitiin toteuttaa kokonaan ilman lisättyjä sulfiitteja. Omat hiivakannat tilalta. Sakkojen viikoittainen sekoitus kevääkseen asti, jolloin vain kylmäkirkastus ennen pullotusta. Télos on myös antiikin kreikan sana joka tarkoittaa saavutusta.

## Tenuta Sant'Antonio

VENETO, ITALIA

[Tenuta Sant'Antonio](#) talo sijaitsee Mezzane di Sotton kylässä Valpolicellan alueella. Talon omistajina ovat neljä Castagnedin veljestä; Armando, Massimo, Paolo ja Tiziano. Veljesten isä Antonio perusti aikoinaan tilan San Zenon kylään Illasin laaksoon ja vuonna 1989 veljekset rakennuttivat uuden viinitalon Mezzanen laaksoon ja ostivat 30 hehtaaria viljelysmaata. Nykyään tuotannossa on noin 50 hehtaaria ja talon fokus on selkeästi laadussa volyymin sijaan. Alueen maaperä on kalkkipitoinen ja karu tuottaen eleganttia ja notkean nautittavaa viinityyliä. Talon tarhoissa viljellään perinteisiä alueen lajikkeita täydennettynä Cabernet Sauvignon- ja Chardonnay-lajikkeilla. Talon erikoisuutena voidaan pitää panostusta sulfiittittomaan viiniin, josta valkoinen Telos-viini on ensimmäinen tuotannossa. Talolla on myös sulfiittittomat Bianco, Valpolicella ja Amarone Télos-sarjan alla.