



VINDIREKT

Télos L'Amarone 2011

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



Rypälelajikkeet	Corvina 70 %, Croatina 5 %, Oseleta 5 %, Rondinella 20 %
Alkoholi	15,5 %
Kuvaus	25-30 -vuotiaat köynnökset, joista rypäleet poimitaan käsin. Viljelyssä ja tuotannossa minimoidaan koneiden sekä lisä- ja apuaineiden käyttö. Ns. integroitu viinintuotanto, jossa käytetään vain orgaanisia apuaineita tarvittaessa – ei ennakoimaan seurauksia. Omat hiivakannat tilalta. Kypsytyks toista vuotta 500 litran uusissa ranskalaisissa tammitynnyreissä. Ei lisättyjä sulfiitteja tai muita lisä- tai parannaineita. Dekantoi viini kaikkien aromien avaamiseksi.
Luonnehdinta	Runsaanpunainen, tumma väri. Tuoksu yllättävän raikas, yrttinen, lääkemäisyyttä ja muhkean kypsää tummaa marjaa. Télos on erilainen tyyli Amaronesta: raikas, ryhdikäs, pitkään kypsytetty, joten maussa on freesiyttä klassisen ryhdikkään Amaronemakumaailman tueksi. Eukalyptusta, cayennepippuria, kuivattuja tummia marjoja ja hyvärakenteinen tanniinisuus. Viinin maku on pitkä ja tasapainoisen elegantti – iso viini kantaa ryhtinsä hienosti!
Ruokasuositus	Runsaille pata- ja riistaruoille, sekä voimakkaille juustoille. Klassinen meditaatioviinihetki, amaronea gorgonzolan tai Peltola Bluen kanssa.
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. Télos on myös antiikin kreikan sana joka tarkoittaa saavutusta. Nautinnollista jo vuosikerran julkaisusta, mutta kypsyy helposti kymmenvuotiaaksi tai pidempäänkin.

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 Tèlos-sarjan alla.