



# Ainoa Vaapukka

AINOA, HOLLOLA, SUOMI

Rypälelajikkeet	Vadelma
Alkoholi	12,5 %
Kuvaus	Vadelmista puristetaan mehu ja sen annetaan käydä kuorien kanssa viileässä. Tämän jälkeen viiniä kypsytetään terästankissa vähintään neljä kuukautta. Jäännössokeria 130 g / l
Ruokasuositus	Erinomainen kumppani suklaajälkiruuille
Pullokokoko	35
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Vegaaninen



## Ainoa

HOLLOLA, SUOMI

[Ainoa](#) Winery on aviopari David ja Paola Cohenin yhteinen projekti. Pariskunta muutti 2000-luvun alkupuolella Davidin päätyön perässä Espooseen, joka oli bioteknisiä -instrumentteja valmistavassa yrityksessä. Davidin harrastuksiin Yhdysvalloissa oli kuulunut viinin ja oluen tekeminen ja hän ei halunnut luopua harrastuksestaan. Ongelmaksi vain muodostui se, ettei maassamme valmisteta viiniä. Pariskunta päätti kokeilla paikallisia marjoja ja useamman yrityksen kautta, he löysivät tavan valmistaa Suomalaisista marjoista viinejä. Eritoten hillasta valmistettu viini onnistui erinomaisesti ja tämä rohkaisi pariskuntaa jatkamaan kokeiluja. Tällä hetkellä Vindirektin valikoimassa on kolmea eri marjoista valmistettua viiniä jotka ovat pokanneet palkintoja sekä Yhdysvalloissa että Ranskan arvostetuissa viinikilpailuissa.