



Ainoa Valokki

AINOA, HOLLOLA, SUOMI

Rypälälajikkeet 100 % Lakka

Alkoholi 10,5 %

Kuvaus Lakka on viinintekijä Davidin mukaan yllättävän lähellä viinirypälettä ominaisuuksiltaan. Sokerinlisäys käymisprosessin aikana on minimaalista ja runsas määrä lakkaa takaa intensiivisen maun. Viiniä kypsytetään neljä kuukautta tankissa ennen pullotusta. Jäännössokeria 120 g / l

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.