



Paolo Leo Triade della Campania

Hopeamitali Vuoden Viinit-kilpailussa vuonna 2014. MW Essi Avellan suosittelee Triadea ehdottomana rapujen seuralaisena.

Tuoksussa kypsän hedelmäisiä vivahteita. Maku on kypsän hedelmäinen, lähes eksoottinen ja suutuntumaltaan miellyttävän runsas. Kokonaisuutta ryhdyttää terhakka hapokkuus, joka kannattaa viiniä pitkään maistuvaan, napakkaan jälkivaikutelmaan.

Tämä runsaan hedelmäinen valkoviini sopii mainioksi yleisviiniksi kala- ja äyriäisruokien seuraan, jopa hieman runsaampien ja mausteisempienkin kera.

Italia tuottaa myös vakavasti otettavia ja ikääntymiskykyisiä valkoviinejä. Triadessa on käytetty Falanghina, Fiano ja Greco rypäleitä. Rypäleet on poimittu käsin syyskyyän ja lokakuun välissä Italian "nilkasta" Irpinian alueelta Avellinon provinssista Campaniasta.

Kolme rypälelajiketta on käynyt viiniksi erillään toisistaan, kuitenkin samaa tekniikkaa käyttäen. Rypälemassa annetaan jäähtyä erillään 12C asteiseksi ja annetaan levätä noin 18 tuntia. 80% kaikista lajikkeista sijoitetaan erikseen terästankkeihin käymistä varten. 20% jokaisesta lajikkeesta laitetaan ranskalaiseen tammitynnyriin noin 45 päiväksi. Käymisen jälkeen kaikki rypälesekokset yhdistetään ja näin on syntynyt tämä uniikki Triade- viini



Maa	Italia
Tuottaja	Paolo Leo
Luokitus	Campania
Saatavuus	Alko
Rypäle	Fiano 33%, Falanghina 33%, Greco 33%
Väri	Vaaleankellertävä
Maku	Kuiva, hapokas, kypsän sitruksinen, kevyen viheromenainen, hennon mineraalinen, mausteinen
Makutyyppi	pirteä & hedelmäinen
Tuoksu	Trooppista hedelmää sekä kypsää sitrusta
Alko. til	12.50
Sokeri g/l	5 g/l
Tarjoilulämpötila	10-12
Pullokokko	0.75 l
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Hinta	9.99 EUR
Alko ID	528427

