

Hei, tässä lyhyet viinitilatiedot ja viinitiedot sekä hinnat:

### **Fattoria Pagano Italia, Campania**

Fattori Paganon viinitilalla on kaksi viinitarha-alueita Italian Campanian maakunnassa. Campanian maakunta on kuuluisa loistavista valkoviineistä, jotka ovat Italian parhaimmista. Fattoria Paganon viinitarhat ovat BIO luokiteltuja EU:n säännösten mukaisesti. Viinitila on perheyrittys ja tilaa johtaa Angelo Pagano yhdessä isänsä Antonion kanssa.

Falerno del Massicon viinialue sijaitsee 50 kilometriä Napolista pohjoiseen historiallisen roomalaisen tien Via Appian varrella. Alueella viljeltiin 2000 vuotta sitten viinejä ja alue on ensimmäinen Italian laatuviinialue, jonka amforat olivat sinetöityjä väärennösten ehkäisemiseksi. Falernon viineistä on kirjoittaneet monet antiikin roomalaiset runoilijat mm. Plinius, joka kertoo Pompein viinibaarin hinnastosta seuraavaa: perusviinilasin hinta 1 asi, lasi parempaa viiniä 2 asit ja lasillinen Falerniaa 4 asittia. Asi oli antiikin roomalainen rahayksikkö eli Rooman euro. Myös Rooman keisarin Gaius Julius Caesarin tiedetään tarjonneen Kleopatralle Falernian viinejä.

Toinen viinitarha-alue sijaitsee Avellinon alueella noin 50 kilometriä Napolista Itään. Nämä viinitarhat ovat noin 700-800 metrin korkeudella merenpinnasta ja alueella sataa useammin kuin muualla Campaniassa. Avellinon ja Greco di Tufo viineihin tulee ilmaston vaikutuksesta raikkautta. Lisätietoa

<https://www.fattoriapagano.it/eng/>

### **Fattoria Pagano Fabula Falerno del Massico Bianco DOP**

Rypäleet kasvatetaan Roccamonfinan tulivuoren rinteillä. Viinin väri on oljenkeltainen ja se on kirkas. Viinissä on voimakas luonnonvaraisten kukkien ja sitrushedelmien pehmeä tuoksu ja pitkä tyylikäs jälkimaku. Viini on erittäin tasapainoinen. Falanghina rypäleet kerätään käsin aamuvarhaisella laatikoihin, jonka jälkeen rypäleet

murskataan ja laitetaan tankkiin kuorien kanssa kahdeksi päiväksi -2 asteen lämpötilaan. Menetelmällä saadaan keltainen, hyvin aromaattinen ja hieman makean tuntuinen ainutlaatuinen viini.

### **Fattoria Pagano Pectus Falerno del Massico Bianco DOP**

Rypäleet kasvatetaan Roccamonfinan tulivuoren rinteillä. Falanghina rypäleet kerätään käsin aamuvarhaisella laatikoihin, jonka jälkeen rypäleet murskataan ja laitetaan terätankkiin jäähtymään. Alkoholikäyminen tapahtuu tammitynnyrissä hitaasti kuuden kuukauden aikana. Viinin värissä on kirkkaita sävyjä ja

oljenkeltaisuutta. Tuoksussa on luonnonkukkien sävyjä ja sitrushedelmää. Maussa raikkautta ja tammitynnyri kypsytyksen tuomaa voimaisuutta. Viini on erittäin tasapainoinen.

<b>FATTORIA PAGANO, Campania Italia</b>	Pulloa/ laatikko	Pullo- koko	Viinipullon hinta Suomen alkoholi- ja juomapakkausveroilla alv 0%	alv 25,5%	Hinta/pullo alkoholi- ja pakkausverot +alv 25,5%	Hinta 6 pullon laatikolle Suomen veroilla	Tilaus/ laatikko määrä
<b>Pectus Falerno del Massico Bianco DOP 2022 valkoviini, 94 pisteen viini</b>	6	0,75	18,81	4,80	<b>23,60</b>	<b>141,60</b>	
<b>Fabula Falerno del Massico Bianco DOP 2022, valkoviini, 90 pisteen viini, suosittu</b>	6	0,75	16,82	4,29	<b>21,10</b>	<b>126,63</b>	

### **Vigneti di Ettore**

Vigneti di Ettore viinitila sijaitsee reilun 10 kilometrin päässä Italian Veronan kaupungin historiallisesta keskustasta. Viinitila on perheyritys, jota johtaa Giampaolo Righetti ja Maria Teresa Pasetto sekä heidän poikansa Gabriel. Giampaolo vastaa 19 hehtaarin viinitarhoista ja Maria Teresa B&B majoituspalvelusta. Gabriel on yliopistotason koulutuksen suorittanut viinintekijä. Hänet palkittiin 2023 kesäkuussa Italian parhaan alle 40-vuotiaana viinintekijänä. Tilan viinitarhat ja viinit ovat BIO laatuluokiteltuja EU:n säännösten mukaan. Lisätietoa: <https://vignetidiettore.it>

### **Vigneti di Ettore Valpolicella Classico Ripasso DOC BIO**

Vigneti di Ettore Ripasso on Valpolicellan alueen parhaita Ripasso viinejä. Viinin rypäleet ovat Corvina, Corvinone, Rondinella, ja Croatina. Viini valmistetaan ns. kaksoiskuivaus- ja käymismenetelmällä Amaronen ja Recioton rypäleiden mehuisista kuorista ja syksyllä tehdystä Valpolicella Superiore viinistä. Viinin ominaisuutena ovat hedelmäisyys, mausteisuus, kukkaisuus, hapokkuus ja tanniinisuus. Tuoksussa on punaisia hedelmiä ja kirsikoita. Viinissä on pehmeä maku ja hyvä tanniininen rakenne. Viini on Vigneti di Ettore viinitilan suosituin viini Suomessa.

## Vigneti di Ettore Valpolicella Classico Amarone DCG BIO

Vigneti di Ettore Amarone viiniin rypäleiksi valitaan käsin poimimalla kaikista parhaat rypäleet. Amaronen viinirypäleet ovat Corvina, Corvinone, Rondinella ja muut alkuperäisrypäleet. Rypäleitä kuivataan 100 päivää, jonka jälkeen rypäleet murskataan ja tehdään viini pitkällä käymismenetelmällä. Viiniä kypsytetään tammitynnyreissä 30 kuukautta ja tämän jälkeen pullossa vielä kaksi vuotta. Viinin ominaisuutena ovat hedelmäisyys, mausteisuus, kukkaisuus, hapokkuus ja tanniinisuus. Tuoksussa on tummia hedelmiä, kirsikkaa, kuivattuja kukkia ja vaaleaa tupakkaa. Maku on pehmeä ja täyteläinen. Viinintekijä Gabriel Righetti palkittiin tästä viinistä Italian parhaana alle 40-vuotiaana viinintekijänä kesäkuussa 2023. Viinin vuosikerta 2018 arvostetaan Italiassa 94+ pisteen arvolla ja yhtenä Italian parhaana Amarone viininä. Myös 2019 vuosikerta on erittäin hyvä. Muut Amarone vuosikerrat tehdään samalla tapaan kuin 2018 vuosikerta.

## Vigneti di Ettore ARSI IGT

Arsi viinin rypäleet kasvavat Italian Valpolicellan alueen rinteillä. Vulkaaninen maaperä antaa viinille voimakkaat tuoksut ja maut, jossa on granaattomenaa, lakritsaa ja raparperia. Viinissä on voimakas hapokkuus ja viini sopii hyvin mausteiselle ruoalle. Muuta vastaavaa viiniä ei ole koko Valpolicellan alueelta saatavissa ja Righetin perhe on valmistanut todella hyvän Super Valpolicellan.

## Vigneti di Ettore Valpolicella Classico Recioto DCG

Vigneti di Ettore Recioto viiniin rypäleiksi valitaan käsin poimimalla kaikista parhaat sokeripitoisimmat rypäleet. Rypäleitä kuivataan 120 päivää, jonka jälkeen rypäleet murskataan ja tehdään viini pitkällä käymismenetelmällä. Viiniä kypsytetään tammitynnyreissä 18 kuukautta ja tämän jälkeen pullossa useita vuosia. Viinin ominaisuutena ovat hedelmäisyys, mausteisuus, kukkaisuus ja sopiva hapokkuus. Viinin sokeripitoisuus on 90 g/litrassa, mutta viini ei ole liian makea, vaan Vigneti di Ettore Recioto hyvin tasapainoinen jälkiruokaviini. Tuoksussa on tummia hedelmiä, kirsikkaa, kuivattuja kukkia ja vaaleaa tupakkaa.

Vigneti di Ettore, Valpolicella Italia	Pulloa/ laatikko	Pullo- koko	Viinipullon hinta Suomen alkoholi- ja juomapakkausveroilla alv 0%	alv 25,5%	Hinta/pullo alkoholi- ja pakkausverot +alv 25,5%	Hinta 6 pullon laatikolle Suomen veroilla	Tilaus/ laatikko määrä
<b>RIPASSO CLASSICO DOC 2020 BIO PUNAVIINI</b>	6	0,75	21,10	5,38	<b>26,48</b>	<b>158,90</b>	
*ruokasuositus: hirvipaisti, naudan liha							
<b>AMARONE CLASSICO DCG 2019 BIO PUNAVIINI</b>	6	0,75	34,85	8,89	<b>43,74</b>	<b>262,44</b>	

*ruokasuositus: T-luupihvi, hevosen sisäfile pihvi, poro, kovat juustot							
<b>ARSI IGT, VULKAANISEN MAAPERÄN VIINI 2019</b>	6	0,75	25,49	6,50	<b>31,99</b>	<b>191,96</b>	
*ruokasuositus: pippuripihvi ja muut mausteiset ruoat, poro							
<b>RECIOTO CLASSICO DOCG 2018</b>	6	0,5	25,74	6,56	<b>32,30</b>	<b>193,78</b>	
*ruokasuositus: kaikki juustot, suklaaleivokset							

**Kaikki muut kuljetushinnat (Kuljetushinnat sisältävät alv 25,5 %), Hinnat voimassa toistaiseksi.**

### **Lappi**

\* 1 laatikko 25,29 € ja seuraavat 2-5 laatikot 11,34 €/laatikko

### **Noutopalvelu kuljetusliikkeen noutopisteestä**

\* 1 laatikko, hinta/laatikko 13,16 €

\* 2-5 laatikot, hinta/laatikko 11,13 €