




**HACIENDA
LOPEZ DE HARO VIURA**

Espanja | Kuiva | 

Hacienda Lopez de Haron Viura on tehty mittatilaustyönä vaativaan suomalaiseen makuun. Viura on vieläkin usein aliarvostettu lajike, vaikka siitä voidaan valmistaa hienoa, kauniisti kypsyviä ja kehittyviä viinejä, erityisesti Riojassa. Tämä viini on hieno esimerkki laadukkaasta Viurasta, joka on hieno ruokapöydän moniottelija, mutta myös niin herkullinen että ensimmäinen lasillinen on pakko saada jo keittiössä.

Miltä viini maistuu..

sellaisenaan? _____
suolaisen kanssa? _____
happaman kanssa? _____
karvaan kanssa? _____
makean kanssa? _____
umamin kanssa? _____

**CRUDO
CATARRATTO-ZIBIBBO**

Italia | Puolikuiva | 

Crudo Catarratto-Zibibbo tulee aurinkoisesta Sisiliasta, jossa rypäleet saavat paljon lämpöä ja viinistä tulee runsaan hedelmäistä. Muscat Alexandria on Sisiliassa nimetty Zibibboksi, josta viini saa sen runsaan aromaattisuuden. Catarratto taas on Sisilian alkuperäisrypäle, joka antaa viinille sen hapokkuuden ja rakenteen. Korjuun jälkeen nämä kaksi lajiketta käyvät viilennetyissä terästankeissa hyvin matalassa lämpötilassa 14 - 16 °C. Tämä viini on voittanut monia palkintoja.

Miltä viini maistuu..

sellaisenaan? _____
suolaisen kanssa? _____
happaman kanssa? _____
karvaan kanssa? _____
makean kanssa? _____
umamin kanssa? _____

**TOSTI
ASTI DOLCE**

Italia | Makea | 

Tosti Asti Dolce on hyvin perinteinen viini, jota Boscan perhe on tuottanut Canellin seudulla, Piemontessa jo 200 vuotta. Se on suosittu viini, se miellyttää monia, se on helposti lähestyttävä, se on kohtuullisen hintainen, se ei säikähdä sen enempää kermakakkua kuin suolaista juustoakaan. Perinteet eivät synny tyhjästä.

Miltä viini maistuu..

sellaisenaan? _____
suolaisen kanssa? _____
happaman kanssa? _____
karvaan kanssa? _____
makean kanssa? _____
umamin kanssa? _____

Perusmakuojen ALKULÄHTEILLÄ

