

# Iso-Kallan Panimo viinit

## Oman maahantuonnin laadukkaat viinit





# Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG

Sutto Prosecco tulee Coneglianon ja Valdobbiadenen DOCG luokitelluilta alueilta. Rypäleet ovat kerätty käsin syyskuun lopulla, käytetty lämpötila-kontrolloiduissa terästankeissa ja annettu kypsyä sakan päällä.

Sekundaarinen käyminen tapahtuu Charmat metodilla autoklaaveissa, jonka jälkeen kypsytetty edelleen vähintään 45 päivää sakan päällä.

Väri :	kirkas oljen keltainen
Aromit :	ananas, päärynä, aprikoosi ja granaattiomena
Ruokasuositus :	aperitiivi, risotto ja simpukat
Tarjoilulämpötila :	4-6C
Alkoholia :	11.5 til-%

Hinta : 15€ + alv / 0.75L

# Punaviinit Sutto Identità



## **Rosso di Sutto Trevenezie**

Sutto perheen tavaramerkiksi muodostuneiden rypäleiden sekoitus – viini, jossa on paljon luonnetta. Kypsytetty kaksi vuotta ennen myyntiä.

- Kypsytytys : Vähintään 12 kuukautta tammitynnyreissä ja 12 kuukautta pullossa
- Rypäleet : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
- Väri : Tumman punainen, aavistus purppuraa
- Aromi : Punaiset kypsät hedelmät, mausteisuus, kaakao ja vanilija
- Maku : Nuorena voimakas ja pitkäkestoinen, hyvin kehittyneet tanniinit, kypsyttynä tyylikkään eleganssi
- Alkoholia : 13.5 til-%
- Tarjoilulämpötila : 18C
- Ruokasuositus : Punainen liha, salami, kypsytytetyt juustot

Hinta : 14€ + alv / 0.75L



# Punaviinit Sutto Riserva

## **Dogma Rosso IGT Trevenzie**

Tasapainoinen ja hienostunut Bordeaux -tyylinen rypälesekoitus

- Kypsytytys : 18 kuukautta tammitynnyreissä  
Rypäleet : Cabernet Sauvignon, Merlot  
Väri : Intensiivisen punainen  
Aromi : Kukkaisuutta, kaakaon ja tupakan aromit  
Maku : Nuorena kuiva ja ryhdikäs  
Kypsytettynä makeat tanniinit ja silkkinen  
Tarjoilulämpötila : 18C  
Alkoholia : 13.5 til-%  
Ruokasuositus : Punainen liha, kypsytetyt juustot

Hinta : 20€ +alv / 0.75L

# Valkoviinit Polje

## Fantazija Bianco DOC Collio

Collion merien muovaama mineraalirikas maapohja luo erinomaiset edellytykset laadukkaiden valkoviinien valmistukselle. Käytetty lämpötilakontrolloidusti terästankeissa ja kypsytetty hiivasakan päällä.

Rypäleet :	Alueen perinteiset lajikkeet
Väri :	Oljenkeltainen, aavistuksen vihertävä
Aromi :	Trooppiset hedelmät, omena akaasiankukat, aavistus sitrusta
Maku :	Raikas ja pitkäkestoinen, mineraalisuutta, aromaattinen
Tarjoilulämpötila :	8-10C
Alkoholia :	13.5 til-%
Ruokasuositus :	Aperitiivi, kalaruoat, keitot

Hinta : 17€ +alv / 0.75L





# Valkoviinit Polje

## Polje Friulano DOC Collio

Friulano rypäleen oksaiset ja ryppyiset viiniköynnökset ilmaisevat itseään tässä tasapainoisessa viinissä, jonka jälkimausta löytyy rypäleelle tyypillinen mantelin maku.

Rypäleet :	Friulano
Väri :	Oljenkeltainen
Aromi :	Intensiivinen, roteva runkoinen, kukkainen ja sitruksinen
Maku :	Kuiva, hento mutta täyteläinen, raikas, miellyttävä hapokkuus, aromaattinen ja mantelimainen jälkimaku
Tarjoilulämpötila :	6-8C
Alkoholia :	13 til-%
Ruokasuositus :	Risotto ja pehmeät juustot

Hinta : 17€ +alv / 0.75L