2017 RUTINI TRUMPETER PINOT NOIR

ARGENTINA, MENDOZA



Frugtig, blød og elegant

Trumpeter Pinot Noir fremstår som en lækker lys, rødvin med silkeagtig konsistens. Der er en elegant og frugtig aroma af hindbær og jordbær kombineret med hints af violer og egetræsnoter fra fadlagringen. De bløde og lette tanniner giver en let syreholdig og blød eftersmag.

Serveres til lette retter som f.eks. pasta og lyst kød.
Serveringstemperatur: 14-16°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen består 100% af Pinot Noir. Druerne dyrkes på Rutinis marker i Tupungato med kontrolleret vanding og ingen brug af gødning. Klimaet i Tupungato er om dagen solrigt og tørt og giver dermed perfekt modning af druerne. Nætterne er kolde og sammen med den kontrollerede vanding giver det en god balance mellem sukker og syre i druerne. De høstes i hånden, når de har opnået perfekt modenhed og køres straks til vineriet.

Efter endt malolaktisk gæring ligger vinen på 30% brugte franske egetræsfade i seks måneder.

Om Producenten

Familien Rutinis vinmagertradition startede tidligt i det 19. århundrede i Le Marche i Italien, hvor Francisco Rutini lavede vin til indbyggerne i hjembyen, Ascoli Piceno. Hans eneste søn Felipe Rutini immigrerede til Argentina, hvor han plantede sine første vinstokke i Coquimbito, Maipú i Mendoza-provinsen.

Siden grundlæggelsen i 1885 er Rutini Wines blevet anerkendt for vine af ekstraordinær høj kvalitet og karakter. I dag har Rutini Wines vinmarker i flere områder af Mendozaregionen. Vinmarkernes forskellige placering gør det muligt at dyrke de enkelte druetyper i det område, hvor hver druetype har de mest optimale vækstbetingelser.

Rutinis bygninger ligger i Maipú og blev gennemrenoveret med helt ny teknologi i 1990'erne med stor respekt for bygningernes oprindelige arkitektur fra 1885.

I oktober 2008 udvidede Rutini Wines og byggede et nyt vineri i Uco Valley, Mendoza, som stod klar i marts 2009 til at modtage den første høst.

★★★★★ Barego'mad

★★★★★ VinAvisen