



# NAUTIMUS

## Pellegrino Gazerotta Malbec



### PÄRITOLU

Itaalia, Sitsiilia, Terre Siciliane I.G.T.

### TOOTJA

Carlo Pellegrino & C. S.p.A.

Väike, 1880. aastal farmeri Paolo Pellegrino poolt rajatud veinikoda Marsalas, Sitsiilia läänerrannikul ja on siiani perekonna valduses. Tänapäeval on veinimajal 150ha veiniaedu, millest enamikke kultiveeritakse orgaanilise põllumajanduse põhimõtteid järgides.

### VIINAMARJAD

100% Malbec

Edela-Prantsusmaa päritolu tume, tugeva kestaga soojalembene marjasort, millest valmistatud veinidele on omane tintjas värv ning keskmisest kõrgem happesus ja täidlus. Tänapäeval kasvatatakse teda enim Argentinas ja temast on kujunenud Argentina punaveinide visiitkaart.

### VEIN

Keskmise täidlusega, marjase karakteriga, kuiv punavein

-Värvuselt keskmisest intensiivsem, tintjas purpurpunane.

-Aroom on keskmisest intensiivsem ja marjaselt elav. Tunda tumedaid luuvilju, musti ploome, põldmarju ja küpseid mustikaid, millele lisandub veidi tahmane-suitsune aroominoot.

-Maitse on keskmise täidlusega ja marjaselt värske. Tunda üleküpsenud musti metsamarju koos küpsete tumedate luuviljadega, arooniaid, tumedaid ploome ja põldmarju, lisaks veidi kuivatatud ürte. Järelmaitset tunda veidi veel kadakamarju ja rosmariini.

-Viinamarjad on korjatud 2,4ha suuruselt põllult (esimesed Malbec istikud Sitsiilias), Mazara del Vallo linna lähedal asuvast Gazerotta veinivaldusest, Trapani provintsis. Vein on kääritatud roostevabast terasvaatides ning areneb seejärel 6 kuud terasvaadis pärmisademel. Tammevaadis veini ei arendata ja veini ei filtreerita, seetõttu võib sisaldada veidi sadet.

### VEINI SOOVITUS

Ahjus küpsetatud veiselihast toidud, lihapõhised hautised ja grillitud sealiha toidud.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 14 -16 °C, sihvaka kujuga Bordeaux' tüüpi veiniklaasist, võib enne serveerimist dekanteerida. Arengupotentsiaali veinikeldris 2 – 5 aastat arvestades viinamarjade korjeaastat.

### ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

### MAHT

0.75L / kasti 6



