



TAMELLINI

טאמליני

טאמליני סואבה
Tamellini Soave

משפחת טאמליני מגדלת ענבי יין מזה 4 דורות. יין החלו האחים גטאנו ופיו-פרנצ'סקו לייצר רק בשנת 1998 במטרה ליצור ינות סואבה אציליים וייחודיים. את ההשראה ליצירת היין ירשו מא- ביהם, לואיג'ינו, שאמר כבר לפני 30 שנה: "כל מה שאתה נותן לאדמה תקבל בחזרה פי מאה". עד מהרה הפך היקב שהקימו לאחד הבולטים באזור סואבה שבוונטו בצפון איטליה. כיום מטפח היקב 340 דונם כרמים באפסליונים סואבה וסואבה קלאסיקו שכולם מוקדשים לזן הענבים המקומי גרגנגה. בחלק גדול של הכרמים גפנים בנות 60 שנה בעיצוב פרגולה מסורתית. הינות של טאמליני מייצגים נאמנה את המסורת המקומית ומעניקים הרבה כבוד לאזור היין הלבן הידוע.

תהליך ייצור

תסיסה במיכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה והתבגרות נוספת בת 5 חודשים במיכלים.

אזור גידול: סואבה, ונטו, איטליה



זן ענבים: גרגנגה



בעל גוון קש ירקרק צעיר וניחוחות של פריחה אביבית. יין לבן יבש בעל אופי צעיר ורענן ומאוד מהנה.

ציונים: 92 ג'יימס סאקלינג (בציר 2018), 91 ג'יימס סאקלינג (בציר 2017)



כשרות: לא כשר

