

Cantine Caviro Novebolle Romagna Spumante Extra Dry

Alkuperä:	Italia, Emilia Romagna, Romagna DOC Spumante
Rypälelaji:	Trebbiano 100 %
Kypsyty:	Tankkikäymismenetelmä, 3 kk sakkakypsyty
Suljenta:	Luonnonkorkki
Jäännössokeri / hapot:	15 g / l // 6.5 g / l
Vegaaninen	

Novebolle on uudelleen henkiin herätetty brändi, joka aikanaan 1900-luvun alussa edusti laadukasta kuohuviiniä Romagnan alueelta. Se on tänä päivänä brändi, jossa yhdistyvät historia ja perinteet sekä viimeisin teknologia kuohuviinien valmistamiseksi.

Novebolle -nimi muodostuu kahdesta sanasta: *nove* ja *bolle*. Nove tarkoittaa numeroa *yhdeksän* ja sillä viitataan paitsi 1900-lukuun, jolloin alue oli kansainvälisesti tunnettu kuohuviineistään, myös Romagnan alueen 9 kukkulaan. Bolle puolestaan tarkoittaa *kuplia*. Novebolle nimen voikin suomentaa kuplia (tai kuohuviiniä) Romagnan 9 kukkulan alueelta.

Romagna DOC Spumante -laatuoluokka astui voimaan vuonna 2019. Laatuoluokassa on sallittua valmistaa vaaleaa bianco kuohuviiniä Trebbiano -lajikkeesta (minimi 70 %) ja roseekuohuviiniä Sangiovesesta (minimi 70 %). Kuohuviineissä halutaan siis tuoda esille alueellisuutta ja niinpä niiden valmistuksessa käytetään pääosin paikallisia rypälelajikkeita.

Novebolle on kollektiivinen brändi DOC Romagna Spumante -kuohuviineille.

Viinin takana on Cantine Caviro, vuonna 1966 perustettu osuuskunta, joka tuottaa viiniä eri puolilla Italiaa. Se on Italian markkinaykkönen markkinaosuudella mitattuna ja sen tuotanto kattaa 9 % koko Italian rypäleviinin tuotannosta. Tilan tuotteita myydään 70 maassa. Cavirolla on italialainen kestävän kehityksen sertifikaatti Equalitas, joka nojaa kolmeen peruspilariin: kestävään kehitykseen niin ympäristön, etiikan kuin taloudellisen toimintaympäristön osalta. Tästä kertoo etiketterimerkintä "3E" (environmental, ethical, economical).

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Kuohuviini on hennon oljenkeltainen kultaisin häivähdyksin ja runsain pienin kuplin. Tuoksussa voi aistia omenan ja sitruksen aromeja sekä kukkaisia elementtejä. Suutuntuma on puolikuiva ja pehmeän hedelmäinen. Raikas happorakenne on tasapainossa hedelmäisten aromien kanssa. Keskipitkä jälkimaku. Kokonaisuus on raikas ja pehmeän hedelmäinen.

RUOKASUOSITUKSET

Tämä Emilia Romagnan kuohuviini sopii niin aperitiiviksi, seurusteluun kuin monipuolisesti ruoan kanssa yhdistettäväksi. Erityisesti se maistuu kalan, äyriäisten ja raikkaiden salaattien sekä antipasto-tyylisten annosten kanssa.

