

Tsantali Rapsani Reserve

Hellas / Rapsani / Rapsani



Høyoppløselig bilde



Evangelos Tsantalis vinhus og destilleri ble grunnlagt i 1890 i Thrace, som ligger i det østlige Hellas. I 1945 etablerte Tsantali et destilleri i Thessaloniki og i 1970 ble vinhuset i Naousa grunnlagt. Idag er det 3. generasjon som viderefører grunnleggerens visjoner gjennom å lage førsteklasses viner, tsipouro og ouzo. Omsorg og hengivenhet for yrket står i fokus, alltid med den samme hemmelige oppskriften.

Første eksport av Tsantali-viner skjedde i 1973.

I 1991 overtok Tsantali vinhuset Rapsani, - beliggende på Olympus-fjellet, fra det greske landbruksdepartementet.

PDO Rapsani-området ligger i åsene rundt Mount Olympus i det nordlige Hellas. Området har ca. 90 hektar vinmark.

Druene vokser i 250-500 meter over havet, og vinstokkene blir opptil 30 år gamle.

Rapsani er muligens det beste eksempelet på revitalisering av en PDO-vinmark i Hellas. Rapsani-vingården var på 80-tallet eiet av Landbruksbanken i Hellas, da vingården var konfiskert av banken grunnet alt for stor gjeld. Tsantali kjøpte så vingården av banken da kooperativet i Rapsani, som hadde kunnskap om produksjon av vin, ikke hadde kompetanse på hvordan selge vinen. Tsantali har imidlertid i ettertid gitt mye tilbake til druedyrkerne i området i form av kompetanse og støtte.

Type	Rødvin		
Klassifikasjon	PDO		
Produsent	Tsantali		
Årgang	2016		
Druetyper	Xinomavro 33,3%, Krassato 33,3 %, Stavroto 33,3 %		
Vinifikasjon	Druene håndplukkes i fra slutten av september til midten av oktober. Tradisjonell vinifikasjon med gjæring i 8-10 dager i åpne sementtanker. Overpumping 2-3 ganger om dagen. Modning på franske eikefat, 300 liter - 50% ny eik og 50% andre og tredje gangs bruk i minst 12 måneder.		
Lagring	Vinen krever lagring i 2 år, hvorav 18 måneder på fat og minst 6 måneder på flasken.		
Analyse	Alkohol: 13,0 %	Sukker: 1,9 g/l	Syre: 5,36 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i 2 år.		
Karakteristikk	Rubinrød farge. Aroma av saftige bjørnebær og plummer med hint av krydder, lær og lakris. Rund og rik i munnen. Velbalansert med behagelig syre og bløte tanniner. Middels lengde.		
Serveringstemperatur	16-18 grader		
Følger til	Døgnmat, kjøtt, lam og ost	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
Nettside	tsantali.com		kr. 249,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>