

VALLE REALE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Årgång 2024

Art. nr 90223

Pris 189 kr

Storlek 750 ml

Producent Valle Reale

Ursprung Abruzzo, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt, Biodynamiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Montepulciano 100%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Nyanserad, elegant, fruktig doft med toner av mörka körsbär, blåbär och salvia. Nyanserad, fruktig smak med inslag av kryddor, mogna röda bär, mörka körsbär, mineral och örtkryddor.

Tillverkning Druvorna fick spontanjäsa och macerera på rostfria ståltankar i cirka 10 dagar. Efter avslutad jäsning lagrades vinet i cirka 3 månader på ståltank innan buteljering.

Passar till Serveras till rätter med fläsk-, lamm- eller nötkött eller till pastarätter eller annan medelhavsmat.

Information Båda vingårdarna är belägna på hög höjd och har stor temperaturskillnad mellan natt och dag vilket ger druvor med hög syra.

Om producenten

VALLE REALE - VINER FRÅN ORÖRD NATUR

Valle Reale är sannolikt den enda vinegendom i världen som ligger i en nationalpark. Det är närmast en självklarhet att Valle Reale därför arbetar i samklang med naturen och gör ekologiska viner. I nya projektet Passione Natura har vinmakare Leonardo Pizzolo tagit ytterligare ett steg och skapat en serie biodynamiska viner.

Valle Reale ligger i Abruzzerna vid Adriatiska kusten en timmes bilkörning österut från Rom. Det är en av Europas grönaste regioner där nästan 40 procent av ytan upptas av nationalparker eller naturreservat. Här uppe i bergen är naturen orörd, vattnet i bäckarna drickbart och apenninska vargar strövar fritt. 1998 bestämde sig Leonardo Pizzolo för att blåsa nytt liv i gamla vingårdar på familjens ägor och satsa på naturnära vinodling.

Idag har Valle Reale 46 hektar som är planterade med vin. En del rankor binds fortfarande upp enligt den traditionella tekniken, tendone, en typ av pergola som gör druvorna lättare att skörda och dessutom skyddar dem från markens fukt och minskar risken för röta.

