

VALLE REALE TREBBIANO D'ABRUZZO

Årgång 2025

Art. nr 1032585

Pris 169 kr

Storlek 750 ml

Producent Valle Reale

Ursprung Abruzzo, Italien

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt, Vegan, Biodynamiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Trebbiano 100%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Friskt och fruktigt med inslag av vita blommor och mineral. Fruktig, ungdomlig doft med inslag av päron, örter, persika, mandel och citrus. Fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, örter, persika och citrus. Vinet är endast delvis filtrerat och bildar en lätt avlagring i botten av flaskan, vilket absolut inte kompromissar med dess kvalitet. Istället säkerställer det komplexitet och lång livslängd i flaskan.

Lagring Vinet är lagrat fyra månader på rostfria ståltankar följt av två månader på flaska.

Passar till Gott som aperitif och till fisk och skaldjur.

Information Vinet är som framgår av etiketten både ekologiskt och även certifierat av Demeter.

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.

