

## VIGNA DEL CONVENTO DI CAPESTRANO TREBBIANO

**Årgång** 2018

**Art. nr** 1031446

**Pris** 469 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Valle Reale

**Ursprung** Abruzzo, Italien

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Trebbiano 100%

**Alkoholhalt** 13%

**Sortiment** Privatimport

**Certifiering** Vegan

**Karaktär** Nyanserad, fruktig doft med inslag av citrus, persika, vita blommor, örter och mineral. Smakrikt vin med fin fruktighet och med tydligt inslag av mineral, citrus, honung och örter. Lång, nyanserad eftersmak.

**Tillverkning** Vinet fick jäsa med hjälp av den naturliga, vilda jästen som finns i den friska, oförstörda miljön vid foten av bergskedjan Gran Sasso. Efter avslutad jäsning lagrades det ytterligare en tid på sin jästfällning. Vinet är ofiltrerat.

**Passar till** Serveras till rätter av fisk, skaldjur eller kyckling.

### 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.

