

VIGNA DEL CONVENTO MONTEPULCIANO

Årgång 2015

Art. nr 73583

Pris 410 kr

Storlek 750 ml

Producent Valle Reale

Ursprung Abruzzo, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Montepulciano 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Elegant, kryddig, fruktig doft med toner av körsbär, blåbär, fat och örter. Smakrikt, kryddigt och fruktigt vin med inslag av mogna röda bär, körsbär, fat, örter och mjuka tanniner.

Lagring Vinet har lagrats 12 månader på stora franska ekfat, följt av att det vilat 12 månader på flaska innan försäljning.

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

Om producenten

Familjen Pizzolos vingård Valle Reale ligger i regionen Abruzzerna, vid Adriatiska kusten, en dryg timmes bilkörning rätt österut från Rom. Odlingarna är unika eftersom de ligger mitt i en nationalpark där vilda vargar strövar omkring och vattnet som springer ur klipporna är kristallklart och drickbart. Här brukar man jorden som förr i tiden, med naturgödsling och utan kemiska bekämpningsmedel. Alla viner med etiketterna Valle Reale eller Lupi Reali är ekologiskt certifierade. Att göra något annat än ekologiskt vin i den här orörda miljön vore fullständigt otänkbart.

Vingårdarna ligger i en dalgång i Lagabergen. Jordmånen är mager och temperaturskillnaden mellan dag och natt är stor. Odlingssäsongen är lång och när det är dags att handskörda druvorna är de laddade med rika smaker. Abruzzerna befinner sig i ett slags mellanläge där vissa producenter håller fast vid traditionen och den gamla uppbindningstekniken tendone, ett slags pergola där rankan binds upp högt och bladverket skyddar klasarna. Tekniken har dels applicerats för att underlätta för plockarna, men som alltid med pergola finns baktanken med att skydda druvorna från fukt och röta när de lyfts upp.

