

VIGNETO DI POPOLI TREBBIANO D'ABRUZZO

Årgång 2016

Art. nr 73288

Pris 299 kr

Storlek 750 ml

Producent Valle Reale

Ursprung Abruzzo, Italien

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Trebbiano 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Nyanserad, fruktig doft med inslag av grapefrukt, örter och mineral. Smakrikt vin med fin sval stil och fruktighet med hög mineral, citrus, honung och örter. Lång, nyanserad eftersmak.

Lagring Vinet är lagrat 12 månader på rostfria ståltankar följt av ytterligare 6 månader på flaska innan försäljning.

Passar till Maträtter av fisk, skaldjur och kyckling.

Information Vigneto di Popoli är en vingård på bara 1 hektar belägen på 350 meters höjd i bergen. Här odlade munkar vitvinsdruvan Trebbiano redan för 600 år sedan. Då jästes vinerna med de naturliga jäststammar som fanns i miljön runt vingården. Den traditionen återupptogs man på Valle Reale år 2010, då man insåg att druvor från samma årgång som vuxit på nästan samma plats kunde ge helt olika slutresultat om naturen fick ha sin gång. Sedan dess jäser man alla sina viner med hjälp av den naturliga, vilda jästen som finns i den friska, oförstörda miljön vid foten av bergskedjan Gran Sasso.

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. Odlingsåsonen 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.

