

## VIGNETO DI POPOLI TREBBIANO D'ABRUZZO

**Årgång** 2018

**Art. nr** 73288

**Pris** 329 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Valle Reale

**Ursprung** Abruzzo, Italien

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Trebbiano 100%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Certifiering** Vegan

**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

#### 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.