

SANT'EUSANIO MONTEPULCIANO

Årgång 2018

Art. nr 56400

Pris 279 kr

Storlek 750 ml

Producent Valle Reale

Ursprung Abruzzo, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt, Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Montepulciano 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Nyanserad, fruktig doft med inslag av mörka körsbär, mineral och örter. Elegant, nyanserad, fruktig, frisk smak med inslag av mörka körsbär, örter och mineral.

Tillverkning Vinet vilar åtta månader på rostfria ståltankar följt av arton månader på flaska.

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

Information Klimatförändringarna som påverkar vår region orsakar både skador och fördelar. Tidigare var det nästan omöjligt att tänka sig att kunna nå fenolmognad i vingården Sant'Eusanio, men idag hjälper ett varmare klimat oss att nå den mognadsfasen. Detta är en utomordentligt kraftfull årgång för Sant'Eusanio som ändå har kvar sin fina och eleganta natur. Den typiska och vanliga syran och doften som detta paket ger oss kombineras med en balanserad struktur.



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.