



LUPI REALI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2020

Art. nr 1031454

Pris 81,80 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Valle Reale

Ursprung Abruzzo, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Montepulciano 100%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Restaurang

Certifiering Ekologiskt, Vegan

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Karaktär Mörk, blålila färg. Kryddig, fruktig doft med inslag av mörka körsbär, choklad och örter. Ungdomlig, fruktig och kryddig smak med inslag av körsbär, choklad, fat och örter.

Passar till Passar till rätter av fläsk- eller lammkött. Samt till pastarätter eller till annan medelhavsmat med vitlök och örter.

Information Lupi Reali betyder "verkliga vargar" och allt kring det här röda vinet är verkligt, äkta och genuint. Druvan heter Montepulciano d'Abruzzo och kommer från vingårdar som ligger mitt i en nationalpark och där finns "verkliga vargar", lite mindre i storlek än de svenska men lika vilda och vackert ylande nattetid. Vingårdarna ligger i en dalgång, högt upp i Lagabergen vilket skiljer dem från huvuddelen av vingårdarna i Abruzzerna. Jordmånen är mager och klimatet hårt med kalla vintrar och heta somrar. Temperaturskillnaden är stor mellan dag och natt. Det ger en lång mognadssäsong med druvor som har både arom och koncentration när de slutligen skördas.



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.