

COLLE REALE ROSÉ 2019

Art. nr 2242

Pris 92,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Valle Reale

Ursprung Abruzzo, Italien

Varukategori Roséviner

Förslutning Skruvkork

Druvor Montepulciano 100%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Fruktig doft med inslag av körsbär och örter. Torr, frisk, fruktig rosé i matvänlig stil med inslag av röda bär, blodgrape, körsbär och örter.

Tillverkning Efter skörden sorterades druvorna och pressades sedan lätt. Skalen fick macerera tillsammans med musten i 36 timmar innan de avlägsnades. Musten fick sedan jäsa vid en temperatur på 16-18 °C i 40 dagar. Vinet har inte genomgått malolaktisk jäsning.

Passar till Utmärkt till sallader eller rätter av fisk och kyckling.

Information Valle Reales vingårdar ligger i en nationalpark som är känd för sina vilda vargar. Den karga naturen och det tuffa klimatet gör druvorna härifrån extra rika på smak. Här har man sedan länge odlat i samklang med naturen, men nu vill man göra det klart och tydligt för konsumenterna och EKO-certifierar alltså vinerna. Ekologiskt vin betyder i de flesta avseenden att man odlar som förr i tiden, alltså utan andra bekämpningsmedel än små mängder kopparsulfat och svavel som inte tas upp av druvorna. Naturgödsel i stället för konstgödsel är också en självklarhet.

Om producenten ABRUZZERNA

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. Vingårdarna ligger i en dalgång i Lagabergen. Jordmånen är mager och temperaturskillnaden mellan dag och natt är stor. Odlingsäsongen 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.

