



## COLLE REALE ROSSO 2024

**Art. nr** 20061

**Pris** 119,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Valle Reale

**Ursprung** Terre di Chieti, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Certifiering** Ekologiskt, Hållbarhetscertifierat

**Hållbarhet** Klimatsmartare förpackning

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Montepulciano

**Alkoholhalt** 13,5%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Colle Reale Rosso är en modern tolkning av Abruzzerna. Det är ett smakintensivt och koncentrerat vin, med stadig tanninstruktur och frisk syra. Vinet är fruktdrivet med doft och smak av mörka körsbär, plommon, blåbär och örter.

**Tillverkning** Efter skörden avstjälkades och pressades druvorna innan de flyttades över till rostfria ståltankar för jäsning.

**Lagring** Efter avslutad jäsning lagrades merparten av druvorna på ståltank och knappt 10% av vinet lagrades i 12 månader på gamla ekfat.

**Passar till** Serveras till rätter av fläsk eller lammkött, utmärkt även till charkuterier och ost.

**Information** Valle Reales vinfilosofi genomsyras av hållbarhet i varje steg och med stor respekt för naturen. Med vingårdar belägna högt uppe i bergen i Abruzzerna, där jordarna är magra och mikroklimatet gynnsamt, finns fina förutsättningar för att odla druvor både ekologiskt och hållbart. Colle Reale Rosso är ekologiskt och Valle Reale är hållbarhetscertifierad som producent.



## 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.