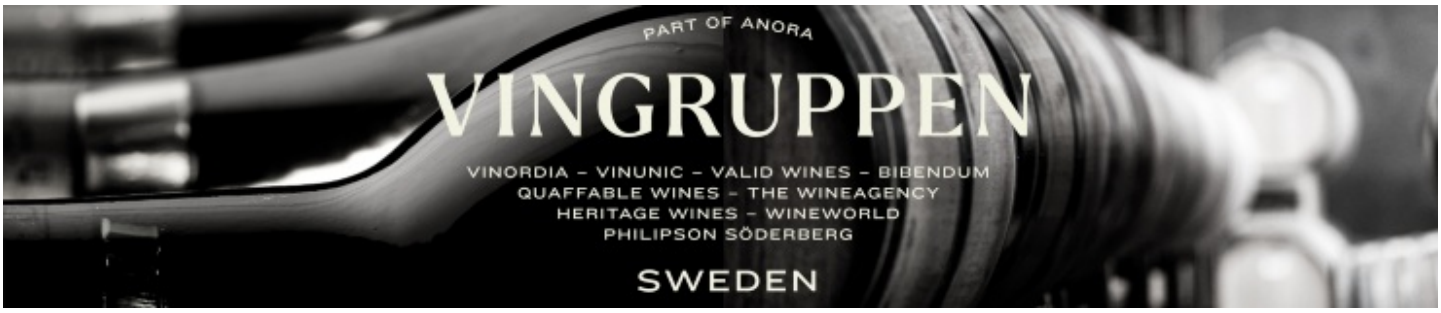


BOTTEOTTO DI VALLE REALE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2017

Art. nr 2355
Pris 119,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Valle Reale
Ursprung Abruzzo, Italien
Varukategori Röda viner
Certifiering Ekologiskt, Vegan

Förslutning Naturkork
Druvor Montepulciano 100%
Alkoholhalt 13,5%
Totalsyra 5,7 g/l
Restsocker 5 g/l
Sortiment Systembolagets beställning



Karaktär Kryddig, fruktig doft med inslag av fat, körsbär, plommon, örter och choklad. Fruktig och kryddig smak med inslag av choklad, fat, mörka körsbär, plommon och salvia.

Tillverkning Druvorna och pressades försiktigt och därefter fick skalen macerera tillsammans med musten i cirka en vecka. Vinet fick jäsa i rostfria ståltankar vid 26-28 °C med daglig nedtryckning av skalmassan.

Lagring Vinet har lagrats i 12 månader på franska ekfat.

Passar till Smakrika rätter av lamm- eller nötkött. Prova gärna till läckra lammkotletter med vitlök och rosmarin.

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. Nu har man också EKO-certifierat sina viner. 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

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.