

Valle Reale Vigna del Convento Montepulciano d'Abruzzo

Italia / Abruzzo



Kjører man opp i høyden fra Pescara på Italias østkyst, kommer du til noe av det mest spektakulære og ville landskapet i hele Italia. I dette naturreservatet er jordsmonnet magert og klimaet tøft. Slikt blir det bra drueråstoff av. Kjølige netter og varme dager gir særlig god friskhet og finesse til vinene. Leonardo Pizzolo dyrker her druene trebbiano og montepulciano etter økologiske prinsipper. Hele produksjonen er fra 2013-årgangen også sertifisert økologisk, noe som gjør Pizzolo og Valle Reale til Italias ledende økologiske vinprodusent. All frukt høstes for hånd og vinifieres med stedegen gjær.

Druene kommer fra en 1,2 ha vinmark ved landsbyen Capestrano. Den ligger på 500 meters høyde og var plantet i 2002. Lages kun i de beste årgangene. 2011 og 2015. Spontan fermentering på stål og videre lagres på gamle 500 liter fat.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Valle Reale
Årgang	2018
Druetyper	100% Montepulciano
Vinifikasjon	Tradisjonelt laget med nøye selekterte druer gjæres spontant i store eldre eikeliggere. 18 måneders modning.
Lagring	24 måneder på fat og 12 måneder i flaske før lansering.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 1,8 g/l Syre: 6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Dyp kald rød. God dybde, mørk syrlig frukt. Fyldig og konsentrert med fin syre, godt med stoff, lang og syrlig ettersmak.
Serveringstemperatur	15-16° C
Passer til	Rødt kjøtt, lam, vilt og ost.
Webside	vallereale.it

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	7329001	5974506	kr. 644,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
2			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Smak på hver øyeblikk