

Sasella Stella Retica



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Lombardia
APELACJA	Valtellina Superiore DOCG
SZCZEP	Chiavennasca (Nebbiolo)
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Wino emanuje surową elegancją. Dominują nuty czerwonych owoców takich jak wiśnie, maliny i nie do końca dojrzałych truskawek. Na dalszym planie pojawiają się subtelne akcenty róży, fiołków, dzikich ziół oraz wytrawnych przypraw, na przykład anyżu, goździków czy młotkowanego czarnego pieprzu. Zaznaczone są też akcenty mineralne - glebowe, a także niuans dymu i mentolu.

Smak:

Wino jest średniej do mocnej budowy. Całkiem wyraźnie zarysowana, nieco młodzięcza tanina łączy się z żywą, górską kwasowością, nadając winu wyjątkową świeżość. Smak wiśni, żurawiny, suszonych ziół i suchego tytoniu atrakcyjnie ewoluuje, prowadząc do eleganckiego, długiego finiszu zabarwionego akcentem garbowanej skóry i mokrej ziemi ogrodowej.

Potrawy:

Dziki ptactwo, sery twarde starzone

Więcej informacji:

Tradycyjnie dla ARPEPE maceracja i fermentacja trwają bardzo długo - w przypadku Stella Retica to 103 dni. Proces zachodzi w dużych drewnianych zbiornikach o pojemności 50 hl. Po tym etapie wino przez 12 miesięcy dojrzewa częściowo we wspomnianych zbiornikach z dębu i kasztanowca, a częściowo w cementcie. Finalnie jest butelkowane i odłożone na kolejne kilka miesięcy zanim trafi do sprzedaży.

ARPEPE



Rodzina Pelizzatti zajmowała się produkcją wina w regionie Valtellina już w XIX wieku, jednak dopiero w 1984 roku ich przedsięwzięcie przybrało współczesną formę, działając pod nazwą ARPEPE. Ta nazwa jest akronimem od imienia i nazwiska Arturo Pelizzatti Perego, przedstawiciela kolejnego pokolenia rodziny.

Obecnie winnicą i winiarnią zarządzają Isabella i Emanuele, dzieci Arturo. Na 13 hektarach winnic w apelacji Valtellina Superiore DOCG uprawiają szczep Nebbiolo, który w tym regionie znany jest pod nazwą Chiavennasca. Uprawa winorośli i zbiór winogron w tym malowniczym zakątku Włoch są niezwykle wymagające z powodu ekstremalnie stromych zboczy - apelacja leży bowiem w Alpach, blisko granicy ze Szwajcarią. Pochodzenie win ARPEPE jest mocno podkreślane w hasle *Nebbiolo z Alp*, które towarzyszy ich winom.

Wina ARPEPE są tworzone zgodnie z filozofią *właściwego czasu oczekiwania*, która kładzie nacisk na cierpliwość i wytrwałość, a także unika gotowych schematów i instrukcji dotyczących produkcji. Dzięki temu podejściu oraz wyjątkowemu pochodzeniu winogron Nebbiolo, ARPEPE oferuje wina o unikalnym i kompleksowym charakterze, które dostarczają niezapomnianych doznań i stawiają ARPEPE w roli wiodącego producenta w apelacji Valtellina.