

## Grumello Rocca De Piro



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

### Aromat:

Aromat wita delikatnymi niuansami czerwonych owoców - malin, wiśni i porzeczek - wzbogacając się po czasie w nuty kwiatowe takie jak róża czy fiołek oraz subtelne tony leśne, herbaciane i przyprawowe. W tle wyczuwalne są mineralne akcenty, przypominające mokry kamień i krzemień, co w ciekawy sposób nawiązujące do ubogiego, skalnego terroir strefy Grumello.

### Smak:

Rocca de Piro jest winem zdecydowanie eleganckim. Ma w sobie dużo werwy, co przejawia się zwłaszcza w postaci rześkiej, owocowej kwasowości. Dobrze kontrastuje ją całkiem solidna tanina, która ani przez moment nie przytłacza. Smak jest konsekwentny do zapachu - przewijają się m.in. nuty czerwonych owoców, fioletowych kwiatów oraz wonnych ziół.

### Potrawy:

Deska serów, dziczyzna

## Więcej informacji:

Nazwa Rocca de Piro odnosi się do dawnej średniowiecznej twierdzy położonej na wzgórzach Grumello powyżej winnic, z których zbierane są owoce do produkcji wina o tej nazwie. Te rozciągają się na wysokości między 350, a 500 m n.p.m.

Tradycyjnie dla ARPEPE maceracja i fermentacja trwają bardzo długo - aż 108 dni, zachodzi w dużych drewnianych zbiornikach o pojemności 50 hl. Po tym etapie wino przez 12 miesięcy dojrzewa częściowo we wspomnianych zbiornikach z dębem, a częściowo w cemencie. 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.