VININOVA

Il Pettirosso



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Lombardia
APELACJA	Valtellina Superiore DOCG
SZCZEP	Chiavennasca (Nebbiolo)
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

W aromacie pojawiają się zwłaszcza nuty owoców takich jak dojrzałe wiśnie, żurawina czy śliwka. Można doszukać się też akcentów wonnych przypraw, świeżych ziół, dorodnych pomidorów ze szklarni, likieru wiśniowego czy tłuczonego żwiru.

Smak:

W ustach wino prezentuje przede wszystkim wspaniałą aksamitną teksturę i rewelacyjny balans między idealnie wtopioną w wino taniną, a rześką kwasowością kojarzącą się z owocem grantu. Wyczuwalne akcentu czerwonych owoców z żurawiną na czele ale też delikatny ton czarnych oliwek i dymu. Bardzo żywiołowe, raczej dobrze zbudowane wino, o długiej końcówce.

Potrawy:

Pieczony burak z oliwą ziołową, wolno pieczona jagnięcina

Więcej informacji:

Il Pettirosso to w dosłownym tłumaczeniu Rudzik, czyli ptak który występuje w większości Europy, a w Valtellina spotkać go można na porządku dziennym.

Historia tej etykiety głosi, że pewnego dnia do wnętrza winiarni wleciał właśnie rudzik i usiadł na jednym z drewnianych zbiorników. Zauważyła to Isabella Pelizzatti, czyli główna winemaker-ka i potraktowała to jako swoiste ostrzeżenie. Kilka dni później, na opisywanym zbiorniku zauważono wyciek wina, co skłoniło Isabellę do podjęcia decyzji o jego wcześniejszym zabutelkowaniu, wbrew wyznawanej filozofii tworzenia. Wina produkowane przez ARPEPE dojrzewają zazwyczaj znacznie dłużej.

Bardzo długa maceracja w dużych drewnianych zbiornikach trwająca aż 109 dni. Spontaniczna fermentacja odbywa się w tych samych beczkach, tak samo jak dojrzewanie trwające 12 miesięcy - część wina dojrzewa w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Sugerowana dekantacja.

ARPEPE

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 haśle *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.