

Il Pettirosso



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:

Aromat prezentuje zwłaszcza nuty owoców takich jak wiśnie, żurawina czy czerwona porzeczki. Zaznaczone są również akcenty przypraw korzennych, świeżych ziół, likieru wiśniowego, aromatyzowanego tytoniu i różowego pieprzu.

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 i czerwona porzeczka na czele ale też delikatny ton jałowca i... smoły. Bardzo żywiołowe, energiczne wino, o długiej końcówce, w której można doszukać się gorzko - słonego niuansu przywodzącego na myśl czerwonego grejpfruta.

Potrawy:

Carpaccio z buraka, dojrzewające wędliny

Więcej informacji:

Il Pettiroso 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 101 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



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.