

## Rosso di Valtellina



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	15.00 st.C
<b>REGION</b>	Lombardia
<b>APELACJA</b>	Rosso di Valtellina DOC
<b>SZCZEP</b>	Chiavennasca (Nebbiolo)
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Częstuje zwłaszcza aromatami czerwonych owoców takich jak wiśnia, żurawina czy granat. Towarzyszą im akcenty kwiatowe kojarzące się z dziką różą i hibiskusem. W tle przewijają się nuty jałowca, liścia laurowego oraz tytoniu.

### Smak:

Niezwykłe świeże, o średniej budowie i mocniej zarysowanej taninie, która wytrwale trwa do ostatniego momentu. Wyczuwalne zwłaszcza czerwone owoce, zioła, a także lekki niuans dymu w tle.

### Potrawy:

Charcuterie, dziczyzna

## Więcej informacji:

"Podstawowe" wino producenta. Owoce użyte do produkcji wina pochodzą z winnic rozsianych po apelacji Valtellina, rosnących na wysokości 350 - 400 m n.p.m. W związku z dużym nachyleniem stoków zbiory odbywają się ręcznie.

Po fermentacji wino dojrzewa przez okres 9 miesięcy w ogromnych zbiornikach z drewna kasztanowego o pojemności 50 hl oraz mniejszych zbiornikach z cementu.

## 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.