

Sasella Rocce Rosse Riserva



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Lombardia
APELACJA	Valtellina Superiore DOCG
SZCZEP	Chiavennasca (Nebbiolo)
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Robert Parker 96 pkt., Wine Spectator 92 pkt.

Aromat:

Wino prezentuje złożoną aromatyczność charakterystyczną dla rozwiniętych czerwonych win. Można odnaleźć w nim nuty dojrzałych wiśni, truskawek, moreli, a nawet czerwonych pomarańczy. Uderza mnogością akcentów ziołowych i leśnych takich jak laska cynamonu, gałka muszkatołowa, liście geranium, wonna szyszka czy suszone leśne grzyby. Całość spina subtelnie zarysowana woń suszonych płatków kwiatów i garbowanej skóry.

Smak:

Wielka moc smaku - pomimo średniej ciężkości zachwyca intensywnością i trwałością. Owocowy koloryt naszkicowany jest w lekko balsamicznej postaci. Złagodzone czasem taniny rewelacyjnie wkomponowane są w strukturę wina i świetnie korespondują z żelazisto - krwistym niuansem oraz subtelnie słonym finiszem.

Potrawy:

Stek z antrykotu z sosem pieprzowym

Więcej informacji:

Wino wyprodukowane z owoców zebranych w podstrefie (lub Cru) o nazwie Sassella, która charakteryzuje się granitowym podłożem bogatym w związki żelaza. To właśnie dzięki tym związkom okoliczne skały mają charakterystyczne czerwone zabarwienie, co tłumaczy nazwę wina, która w dosłownym tłumaczeniu oznacza właśnie *czerwone skały*.

Winnice mieszczą się na wysokości 400 - 500 m n.p.m., zbiory odbywają się ręcznie.

Po maceracji trwającej 96 dni i po fermentacji wino dojrzewa przez okres 34 miesięcy w zbiornikach z drewna kasztanowca o pojemności 50 hl oraz w mniejszych zbiornikach z cementu.

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.