

Grumello Buon Consiglio Riserva



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Lombardia
APELACJA	Valtellina Superiore DOCG
SZCZEP	Chiavennasca (Nebbiolo)
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Niebywała kompleksowość aromatu, w którym finezyjnie wybrzmiewają m.in. nuty suszonych płatków kwiatów, wiśni, skórki pomarańczowej, świeżych ziół, a także goździków, marcepanu i suchego drewna cedrowego. Równie wyraźnie wyczuwalne są akcenty suchej gleby, smoły czy bulionu grzybowego. Na dalszym planie subtelnie zarysowany niuans dymu z ogniska i rozgrzanych kamiennych łupków.

Smak:

Przy zachowaniu swojej alpejskiej świeżości wino jest gęste, o jedwabistej teksturze. Zdecydowanie finezyjnie skrojone, wyśmienicie zbalansowane, z odrobiną pikanterii i słonej mineralności. Kredowo - wapienne taniny o smaku czerwonego pieprzu utrzymują się w ustach od pierwszego kontaktu do ostatniego momentu. ARPEPE Grumello Buon Consiglio Riserva 2016 prezentuje się dziś jako dobrze rozwinięte wino, które nie powiedziało jeszcze ostatniego słowa!

Potrawy:

Sery dojrzewające, tagiatelle z truflami

Więcej informacji:

Wino wyprodukowane z owoców zebranych w podstrefie (lub Cru) o nazwie Grumello.

Winnice mieszczą się na wysokości 350 - 400 m n.p.m., zbiory odbywają się ręcznie.

Po maceracji trwającej 102 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 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.