Lupi Reali Appassimento

Italia / Abruzzo / Colli Aprutini



Kjører man opp i høyden fra Pescara på Italias østkyst, kommer du til noe av det mest spektakulære og ville landskapet i hele Italia. I dette naturreservatet er jordsmonnet magert og klimaet tøft. Slikt blir det bra drueråstoff av. Kjølige netter og varme dager gir særlig god friskhet og finesse til vinene. Leonardo Pizzolo dyrker her druene trebbiano og montepulciano etter økologiske prinsipper. Hele produksjonen er fra 2013-årgangen også sertifisert økologisk, noe som gjør Pizzolo og Valle Reale til Italias ledende økologiske vinprodusent. All frukt høstes for hånd og vinifieres med stedegen gjær.

Delvis tørkede druer. Gjøring på ståltank. 100 % malolaktisk gjæring. 15g/l sukker

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Valle Reale
Årgang	2022
Druetyper	100% Montepulciano
Vinifikasjon	Delvis tørking av druene før gjæring og modning på ståltank i fire måneder.
Lagring	Tre måneder på fat for 30% av vinen.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 13 g/l Syre: 5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Dyp rubinrød. Intens og aromatisk duft av kirsebær, tørket frukt og sjokolade. Kraftig vin med god friskhet. Balansert med sødmefull fruktighet.
Serveringstemperatur	16° C
Passer til	Rødt kjøtt, vilt, lam og ost.

Høyoppløselig bilde

8 032894 051440

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	1958301	5974498	kr. 189,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP