

Lupi Reali Montepulciano d'Abruzzo

Italia / Abruzzo / Montepulciano d'Abruzzo



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.

Sertifisert økologisk. Druene kommer fra ulike økologiske og biodynamiske produsenter. Alt arbeid i vinmarkene overses av Passione Natura teamet. 20 dagers gjæring på 25 grader på ståltank. En måneds kontakt med bunnfall og lagres på ståltank i 3 måneder

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Valle Reale
Årgang	2022
Druetyper	100% Montepulciano
Vinifikasjon	Temperaturkontrollert gjæring i 7 dager ved 28° C i ståltanker.
Lagring	Kun ståltank.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 4 g/l Syre: 5,8 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Dyp rød. Aroma preget av røde bær, litt urter og lakris. Smak. Saftig og umiddelbar, preg av røde bær og urter. Klar rød. Moden bløt duft med bra karakter.Fruktig og leskende med fin lett syre, lett tørrhet.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Lyst kjøtt, italiensk mat, lam og småvilt.
Webside	vallereale.it

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5239801	4040366	kr. 133,40
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Kategori 3	147063 Status: Skaffevare	

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
Smak på hver øyeblikk