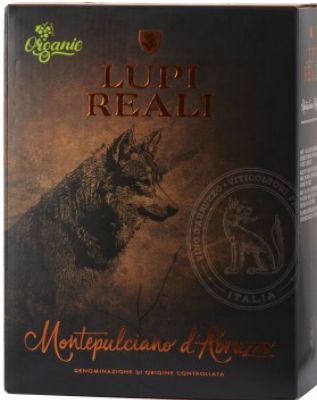


Lupi Reali Montepulciano d'Abruzzo BiB

Italia / 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.

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	Rødvín
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	Klar rød. Moden bløt duft med bra karakter. Fruktig og leskende med fin lett syre, lett tørrhet.
Serveringstemperatur	16-17° C
Passer til	Lyst kjøtt, italiensk mat, lam og småvilt.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
3 L	9468406	5384185	kr. 464,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
4	Testutvalg		

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
Bevi per ogni momento