

Valle Reale Vigna di Capestrano Trebbiano d'Abruzzo

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.

Capestrano vinmarken ligger ved Popoli og var plantet i 2002. Vinmarken er sertifisert økologisk. Vinmarken er sydøst vendt og jordsmonnet består av kalk og leire. Gjæring på ståltank i 30 dager på 15-18 grader.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Valle Reale
Årgang	2018
Druetyper	100% Trebbiano
Vinifikasjon	Enkeltvinmark. Spontanfermentert på stål med lang kontakt med bunnfallet. Modning på stål. Ufiltret.
Lagring	Ingen kontakt med eik, men modner minimum 12 måneder på flaske før lansering.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 1,7 g/l Syre: 5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.
Karakteristikk	Dyp strågul. Svært intens. Appelsin og gule frukter. Florale hint. Fyldig anslag, god struktur og intens fruktighet. Lang ettersmak.
Serveringstemperatur	7-9° C
Passer til	Det meste fra havet, lyst kjøtt og asiatisk mat.
Webside	vallereale.it

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	3027701	6035117	kr. 509,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

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