

Sassella Rocce Rosse Riserva DOCG, AR.PE.PE

Endast druvor från de bästa lägena från vingårdsläget Sassella Superiore används för detta vin. Vinet Rocce Rosse är ett av de så kallade Cru-vinerna från AR.PE.PE och dessa rariteter produceras endast under de bästa och mest gynnsamma åren. Eftersom nebbiolo-druvorna vid dessa årgångar får ett tjockare skal kan en maceration pågå i över 40 dagar varpå vinet sedan lagras minst 3-4 år på fat av ek(50hl). Lika viktigt i själva framställningsprocessen är de påföljande åren som vinet lagras på flaskor innan man släpper dem till försäljning.



Årgång	2016
Druvsort	Chiavennasca (Nebbiolo)
Alkoholhalt	13%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Sassella, Valtellina Superiore
Producent	AR.PE.PE
Altitud	400-500 meter över havet
Jordmån	Kalkrik sten
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Pressning och skalmaceration under 35 dagar i fat (50hl)
Utveckling och lagring	4 år på stora botte av ek, kastanj och akacia (50hl) och ytterligare upp emot 4 år på butelj innan man släpper vinet till försäljning.

Kommentar

Färg: Ljusröd med ljus tegelkant

Doft: Frisk doft av mörka körsbär, tobak, plommon, parfym och utvecklade toner.

Smak: Frisk och utvecklad smak av mörka körsbär, plommon, tobak, torkad frukt, nötter och fat. Vinet är ytterst komplext med en välbalanserad tanninstruktur och lång och elegant eftersmak.

Passar till: Nyanserad mat, fågel inte alltför kraftiga köttretter, bovetepasta med smör och ost, charkuterier, tryffel.

AR.PE.PE

Detta något ovanliga namn på en av Valtellinas främsta vinproducenter är egentligen en akronym av namnet på gårdens grundare, ARturo PElizzatti PErego. Arturo kom från en familj som arbetat i vinindustrin sedan 1860-talet. 100 år senare hade egendomen växt till att omfatta 50 hektar utkarvat ur granitlutningarna som utgör stora delar av Valtellinas vinodlingar. När Arturos far Guido dog 1973 såldes familjeföretaget som då hette endast Pellizzatti.

1983 köpte dock Arturo tillbaka 12 hektar och även vinanläggningen och startade på nytt under namnet ARPEPE. Arturo bestämde sig redan från början att endast producera viner som återspeglar Valtellinas terroir och representerar det allra bästa alpinebbiolo förmår. Dessutom bestämde han sig för att inte sälja vinet innan det är färdigt att drickas, vilket innebar att de första sex åren producerade han vin varje år, men inte en enda flaska såldes.

2004 avled Arturo och överlämnade egendomen till sina barn, Isabella (önolog), Guido och Emanuele. ARPEPEs målsättning är att alltid göra viner som är så rena och osminkade som möjligt, och låta de unika egenskaperna hos Nebbiolo som växt under extrema förhållanden komma fram tydligt i vinet.