

Grumello Buon Consiglio Riserva DOCG , AR.PE.PE

Endast druvor från de bästa lägena i vingårdsläget Grumello används för detta vin. Vinet Buon Consiglio 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 långt över 40 dagar, ibland uppemot 100 dagar, varpå vinet sedan lagras minst 3-4 år på fat av ek, kastanj och akacia (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	13,5%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Grumello, Valtellina Superiore
Producent	AR.PE.PE
Altitud	350-450 meter över havet
Jordmån	Kalkrik sten
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Traditionell pressning och skalmaceration i dryga 40 dagar i fat (50hl)
Utveckling och lagring	3 år på stora bottis av ek, kastanj och akaciaträd (50hl) samt upp till 4 år på flaska innan försäljning.

Kommentar

Färg: Ljusröd med ljus tegelkant

Doft: Fruktig och elegant doft av körsbär, enbär, nötter, med ton av parfym.

Smak: Frisk och nyanserad smak av körsbär, enbär, med toner av torkad frukt och nötter. Vinet är väldigt komplext med välbalanserade tanniner och har en lång och elegant eftersmak.

AR.PE.PE

Detta något ovanliga namn på en av Valtellinas främsta vinproducenter är egentligen en akronym av namnet på gårdens grundare, ARTuro PELLizzatti 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 granitslutningarna 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.