

Inferno Fiamme Antiche DOCG, AR.PE.PE

Vinet kallas för Inferno Fiamme Antiche (Helvetets antika lågor) eftersom vinstockarna växer på granit som blir extremt varma vid solexponering, såpass att man nästan ser lågor försvinna i luften...

Druvorna till detta vin kommer från soldränkta och högre belägna gårdar i kommunen Poggiridenti.

Den högre höjden och brantare exponeringen ger strukturerade viner som tål lagring, och därför använder man dessa druvor till att göra en Valtellina Superiore, alltså en högre kvalitetsklass än Rosso di Valtellina.

Väl inne i vineriet pressas druvorna och jäser sedan i rostfria ståltankar varpå de genomgår en lagring på stora 50-hektoliters fat, rostfria ståltankar samt på flaska i ca 15 månader.



Årgång	2019
Druvsort	Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
Alkoholhalt	13,5
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Inferno, en utav Valtellinas subregioner
Producent	AR.PE.PE
Altitud	450 till 500 möh.
Jordmån	Kalkrik och stenig jordmån
Skördeuttag	45 hektoliter / hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Traditionell pressning och skalmaceration i 104 dagar i fat (50hl)
Utveckling och lagring	Sammanlagt 15 mån lagring på fat (50hl), rostfria ståltankar, samt på flaska

Kommentar

Färg: Rubinröd färg

Doft: Frisk doft av körsbär, örter, en viss jordighet och med tydlig mineralitet.

Smak: Frisk smak av körsbär, rosor och alpörter och mineralitet med välbalanserade tanniner och fat. Vinet är ytterst elegant och har en lång 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 PErigo. 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.