

Rosso di Valtellina DOC (slut), AR.PE.PE

Detta är ARPEPEs "instegsvin". Som alla ARPEPEs viner är det gjort på 100 % Nebbiolo, eller Chiavennasca som druvan heter lokalt. Druvorna som används växer lite längre ner på Valtellinas sluttningar än till ARPEPEs övriga viner, kring 350 till 400 möh. Druvorna tas från både Grumello och Sassella, subzoner inom Valtellina. Efter en kortare kallmaceration får vinet spontanjäsa för att sedan genomgå malolaktisk jäsning. ARPEPE använder endast stora fat av ek, akacia och kastanj på 5000 liter för både jäsning och lagring. Alla fat är orostade för att premiera druvans egna aromer och undvika de från rostningen i vinet. Den pigga, lätta frukten tillsammans med frisk syra gör att vinet ska drickas ungt.



Årgång	2022
Druvsort	Chiavennasca (Nebbiolo)
Alkoholhalt	12%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Grumello och Sassella som är subregioner i Valtellina.
Producent	AR.PE.PE
Altitud	250-300 meter över havet
Jordmån	Kalkrik sten
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Traditionell jäsning och pressning.
Utveckling och lagring	Sammanlagt i cirka 12 månader i stora bottis (50hl) samt i cementtankar.

Kommentar

Färg: Ljust röd

Doft: Frisk och kryddig doft av röda bär, skogsbär och florala toner.

Smak: Ren och frisk smak av röda bär, skogsbär med kryddiga toner. Vital syra med välbalanserade tanniner med bra längd.

AR.PE.PE

Detta något ovanliga namn på en av Valtellinas främsta vinproducenter är egentligen en akronym av namnet på gårdens grundare, ARturo PElizzatti 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 granitsluttningarna 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.