

Valtellina Superiore Il Pettirosso DOCG SLUTSÅLD, ÅTER I APRIL, AR.PE.PE

Detta är ett av de viner som ARPEPE gör varje år, tillsammans med Rosso di Valtellina. Druvorna odlas på högre belägna gårdar än för Rosso di Valtellina, och är också en blandning av druvor från både Sassella och Grumello. 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 hägre kvalitetsklass än Rosso di Valtellina. Väl inne i vineriet pressas de druvorna och jäser sedan i rostfria ståltankar varpå de genomgår en lagring på stora 50-hektoliters fat, rostfria ståltankar samt på flaska i upp till 2 år.



Årgång	2022
Druvsort	Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
Alkoholhalt	13, %
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Sassella och Grumello, två av Valtellinas subregioner.
Producent	AR.PE.PE
Altitud	400-550 meter över havet
Jordmån	Kalkrik och stenig jordmån
Skördeuttag	45 hektoliter / hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Varsam pressning och jäsning på "tini", koniska träfat.
Utveckling och lagring	Sammanlagt 2 års lagring på fat (50hl), rostfria ståltankar, samt på flaska

Kommentar

Färg: Mörklila färg

Doft: Frisk doft av körsbär, tranbär och rosor med tydlig mineralitet.

Smak: Frisk smak av plommon, körsbär, rosor 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.