

Lupi Reali - Rosato Włochy, Abruzzo



Winnica Valle Reale, która położona jest w zielonym sercu Abruzji (Abruzzo), wyznacza geograficzną granicę między Parkiem Narodowym Gran Sasso, Górami Laga i Parkiem Narodowym Majella. Ten zielony raj otacza dzika i nietknięta natura, która czyni winnicę wyjątkowym miejscem. Winorośl rośnie na ubogiej glebie, bogatej w substancje wapienne oraz nieco gliny i piasku. Między dniem, a nocą występują olbrzymie amplitudy temperatur, a wegetacja roślin jest niezwykle wolna, zagrożona przymrozkami. Dlatego uprawa winorośli na tym terenie wymaga cierpliwości i zaangażowania. Historia Montepulciano d'Abruzzo zaczęła się kilka wieków temu, dokładnie w tym miejscu, a Montepulciano z tego terenu jest jednym z najstarszych włoskich win. Począwszy od roku 2007 winnica tworzy niezwykle wina, tylko przy użyciu naturalnych drożdży i dzięki spontanicznej fermentacji. To bardzo rzadki proces produkcji, możliwy do przeprowadzenia tylko w chronionych i najczystszych regionach, który pozwala uzyskać niepowtarzalnej jakości trunek, o charakterze niemożliwym do skopiowania. Wina z Valle Reale mają niebywałą równowagę, elegancję, intensywny zapach, długowieczność, a przede wszystkim najlepiej pokazują urodę gór Abruzji.

Opis wina:

Rosato jest w całości produkowane z odmiany Montepulciano. Bukiet pokazuje piękne aromaty wiśni, tarniny, malin, pieprzu oraz odrobiny ziół i bzu. W ustach jest bardzo soczyste i świeże, o dużej koncentracji owoców i delikatnej pikanterii. W stylu jest bardzo przystępne, eleganckie i pozostawia miłe wspomnienia. Znakomicie gasi pragnienie, ale również doskonałe do lekkich makaronów, sałatek i grillowanego kurczaka.

Typ: Różowe, wytrawne,
Podawać w temp. 6-8 St. C

