



2011-09-02 19:37 CEST

## Italiensk elegans från Valle Reale

***Leonardo Pizzolo är en modig man. Han odlar vin i Abruzzerna, i en karg nationalpark där vargarna ylar och i skuggan av 3 000 meter höga berg. På vingården Valle Reale skapar han kraftfull Montepulciano, världens bästa enligt internationella kritiker. Nu kommer två nya viner som är en uppvisning i elegans, ett rött och ett vitt!***

Abruzzerna är en ganska bortglömd del av Italien. Det mesta vinet härifrån odlas på slättland och är inte särskilt upphetsande. Men när druvorna får kämpa i det tuffa bergsklimatet hos Valle Reale blir resultatet ett helt annat.

Det är alltid lika spännande när en skicklig vinproducent bestämmer sig för

att göra toppvin av något annat än de ”stora” druvorna. Trebbiano räknas normalt inte dit. Men Valle Reales Trebbiano är från gamla kloner och det vita prestigevinet Vigna di Capestrano spelar i en helt egen division. Druvorna har vuxit på hög höjd, i kalkrik jord och är laddade med smak. Vinet är spontanjäst, lagrat på jästfällningen i ståltank och buteljerat utan filtrering. Resultatet är strålande! Doft och smak av citrus, tropiska frukter och örter, fräsch syra och en härlig, lite rökig mineralton. Elegant och som gjort för höstens skaldjur! Vignadi Capestrano Trebbiano d’Abruzzo 2009, finns i Systembolagets tillfälliga sortiment och kostar 159:-, artikelnummer 95634.

*Mer än prisvärt ( Allt om Mat)*

*Häftig doft... läcker frukt (Livets Goda)*

*Fynd (Dina Viner)*

## **Raffinerat rött**

Druvan Montepulciano ger normalt kraftfulla rödviner, som gjorda för vilt och mustiga grytor. Den allra kargaste delen av Valle Reales odlingar är den lilla kilformade vingården Sant ’Eusanio på 497 meters höjd. Hit når inte solen många timmar och druvorna får stå ut med stora temperaturväxlingar mellan natt och dag. Efter en rekordkort jäsning på fyra dagar och en kortare lagring på fat av akacia buteljeras vinet och får sin slutliga avrundning på butelj.

Resultatet av en ren uppvisning i elegans! Doften, känn på doften, säger en nöjd Leonardo Pizzolo. Här finns körsbär, örter och en spännande mineralton. Smaken sirligt läcker med röda bär och en uppfriskande syra. Raffinerat och komplext med Bourgogne känsla.

Sant’Eusanio 2009 får Sverigepremiär i Systembolagets beställningssortiment i oktober och kommer att kosta 125:-.

---

**För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:**

Anna Burman på tel: 08-545 81 961  
e-post: [anna@thewineagency.se](mailto:anna@thewineagency.se)

Ann Burgaz-Schmidt på tel: 08-545 81 658

e-post: [ann@thewineagency.se](mailto:ann@thewineagency.se)

Besök oss på [www.thewineagency.se](http://www.thewineagency.se)

*The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest innovativa vinproducenter under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i vårt sortiment skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.*