



Rosso di Valtellina DOC

## Rosso di Valtellina 2021 AR.PE.PE.

**CHF 24.00**

 13%  
 Valtellina  
 Nebbiolo  
 Robert Parker: 92  
**AN** 20857521

### Vinifikation

Vergärung im grossen Holzbottich, danach Ausbau für 6 Monate in grossen Steinbottichen.

### Degustationsnotiz Nase

Klarer und herber Duft nach roten Beeren mit getrocknet Kräutern, tabakigen Nuancen und erdiger Mineralik.

### Degustationsnotiz Gaumen

fein fliessend, dichte Aromatik, jedoch elegant im Körper, warme Holztöne, präsen- te Frucht-Säure und gut eingebundenes Tannin, hat Biss, gute Nachhaltigkeit, harmonisch und in seiner herben und zugleich frischen Art wunderschön animierend.

### Passt zu

Fleisch- und Käseplatten.

### Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

### Produzent

Seit 1860 produzieren die Pelizzattis in Sondrio Wein. 1973 schloss sich die Firma einer italienischen Weingruppe an, die verschiedene Weinkellereien in ganz Italien umfasste. Arturo Pelizzatti wurde jedoch mit diesem Schritt nie wirklich glücklich und startete zehn Jahre später neu. Da er den Namen verkauft hatte nannte er das neue, alte Familienweingut AR.PE.PE. „Arturo Pelizzatti Perego“.

Seit 2004 führen nun Arturos Kinder Isabella und Emanuele die Geschicke von AR.PE.PE. Wie kaum ein anderes Weingut halten Sie die Tradition des klassischen Veltliner Weines hoch. Sie interpretieren jedoch die Kelterung völlig neu und lassen dadurch elegante, komplexe und finessenreiche Weine entstehen, die mit ihrem Aromareichtum schlicht überwältigend sind.



## Rosso di Valtellina 2021 AR.PE.PE.

### Region

Die Region Valtellina zeichnet sich durch ein besonders günstiges Klima aus, das perfekte Voraussetzungen für hochwertigen Weinbau schafft. Dabei ist die Region einer der wenigen Orte ausserhalb des Piemonts, wo die Nebbiolo-Traube gedeiht. Ausserdem hat sie die grössten zusammenhängende Terrassenlandschaft Italiens und umfasst mehr als 995 Hektaren Rebfläche, auf der hauptsächlich Nebbiolo angebaut wird. Hinzu kommen einige «Abkömmlinge» des Nebbiolos wie Pignola, Rossola und Prugnola.