



VALENTIN
WINE

Valtellina Superiore DOCG

Inferno Riserva Fiamme Antiche 2019

AR.PE.PE.

CHF 39.00

-  75cl
-  13%
-  Valtellina
-  Nebbiolo
-  Falstaff: 94
- AN** 20887519

Vinifikation

Vergärung im grossen Holzbottich, danach Ausbau für 12 Monate in grossen Steinbottichen.

Degustationsnotiz Nase

Duft nach reife Kirschrucht, Minze und Tabak sowie getrockneter Thymian

Degustationsnotiz Gaumen

feinstes Tannin, nussig und altholzlig am Gaumen, etwas Kakao, erdige Töne, gute Nachhaltigkeit und gewisse Tiefe, leicht salzig, sehr guter, eher herber, noch leicht trocknender Abgang mit Zug

Passt zu

Rotem Fleisch, hellem Fleisch, Wild, Wurstwaren, gereiftem Käse Pilze, Blauschimmelkäse

Trinkreife

Jahrgang + 15 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 Peregò“.

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.



VALENTIN
WINE



Inferno Riserva Fiamme Antiche 2019 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.