

## Sasella Rocce Rosse Riserva



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Lombardia
<b>APELACJA</b>	Valtellina Superiore DOCG
<b>SZCZEP</b>	Chiavennasca (Nebbiolo)
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	Robert Parker 96 pkt., Wine Spectator 92 pkt.

### Aromat:

Wino prezentuje złożoną aromatyczność charakterystyczną dla rozwiniętych czerwonych win. Można odnaleźć w nim nuty dojrzałych wiśni, truskawek, moreli, a nawet czerwonych pomarańczy. Uderza mnogością akcentów ziołowych i leśnych takich jak laska cynamonu, gałka muszkatołowa, liście geranium, wonna szyszka czy suszone leśne grzyby. Całość spina subtelnie zarysowana woń suszonych płatków kwiatów i garbowanej skóry.

### Smak:

Wielka moc smaku - pomimo średniej ciężkości zachwyca intensywnością i trwałością. Owocowy koloryt naszkicowany jest w lekko balsamicznej postaci. Złagodzone czasem taniny rewelacyjnie wkomponowane są w strukturę wina i świetnie korespondują z żelazisto - krwistym niuansiem oraz subtelnie słonym finiszem.

## Potrawy:

Polenta z grzybami, borowiki smażone na maśle, stek z antrykotu z sosem pieprzowym

## Więcej informacji:

Wino wyprodukowane z owoców zebranych w podstrefie (lub Cru) o nazwie Sassella, która charakteryzuje się granitowym podłożem bogatym w związki żelaza. To właśnie dzięki tym związkom okoliczne skały mają charakterystyczne czerwone zabarwienie, co tłumaczy nazwę wina, która w dosłownym tłumaczeniu oznacza właśnie *czerwone skały*.

Winnice mieszczą się na wysokości 400 - 500 m n.p.m., zbiory odbywają się ręcznie.

Po maceracji trwającej 96 dni i po fermentacji wino dojrzewa przez okres 34 miesięcy w zbiornikach z drewna kasztanowca o pojemności 50 hl oraz w mniejszych zbiornikach z cementu.

Sugerowana dekantacja.

## ARPEPE



Rodzina Pelizzatti zajmowała się produkcją wina w regionie Valtellina już w XIX wieku, jednak dopiero w 1984 roku ich przedsięwzięcie przybrało współczesną formę, działając pod nazwą ARPEPE. Ta nazwa jest akronimem od imienia i nazwiska Arturo Pelizzatti Perego, przedstawiciela kolejnego pokolenia rodziny.

Obecnie winnicą i winiarnią zarządzają Isabella i Emanuele, dzieci Arturo. Na 13 hektarach winnic w apelacji Valtellina Superiore DOCG uprawiają szczep Nebbiolo, który w tym regionie znany jest pod nazwą Chiavennasca. Uprawa winorośli i zbiór winogron w tym malowniczym zakątku Włoch są niezwykle wymagające z powodu ekstremalnie stromych zboczy - apelacja leży bowiem w Alpach, blisko granicy ze Szwajcarią. Pochodzenie win ARPEPE jest mocno podkreślane w haśle *Nebbiolo z Alp*, które towarzyszy ich winom.

Wina ARPEPE są tworzone zgodnie z filozofią *właściwego czasu oczekiwania*, która kładzie nacisk na cierpliwość i wytrwałość, a także unika gotowych schematów i instrukcji dotyczących produkcji. Dzięki temu podejściu oraz wyjątkowemu pochodzeniu winogron Nebbiolo, ARPEPE oferuje wina o unikalnym i kompleksowym charakterze, które dostarczają niezapomnianych doznań i stawiają ARPEPE w roli wiodącego producenta w apelacji Valtellina.