

## Sassella Stella Retica Riserva Superiore DOCG, AR.PE.PE

Från ARPEPEs toppodlingar i Sassella, alltså samma odlingar som man använder till vinet Rocce Rosse. Skillnaden är att man gör Stella Retica de år som ger lite mer lättillgängliga viner, respektive Rocce Rosse de år som ger druvor som kräver mer lagring innan de är drickfärdiga. Dessa två viner förekommer således aldrig av samma årgång. Standardreceptet för Stella Retica är ungefär upp till 2 år på fat av ek, kastanj och akacia följt av upp till två år på flaska. Exakta tiden avgörs av årgångens beskaffenhet. Dessutom arbetar man med lång maceration, över 100 dagar, eftersom man endast ser positiva effekter av detta. Bland annat blir vinet mer stabilt av den långa macerationstiden, så att man använde endast ett absolut minimum av tillsatt svavel, och endast vid buteljering.



<b>Årgång</b>	2019
<b>Druvsort</b>	Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
<b>Alkoholhalt</b>	13,5%
<b>Produkttyp</b>	Rött vin
<b>Ursprung</b>	Sassella, en subregion i Valtellina.
<b>Producent</b>	AR.PE.PE
<b>Altitud</b>	300-400 meter över havet
<b>Jordmån</b>	Kalkrik och stenig jordmån
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Varsam pressning och jäsning på "tini", koniska träfat.
<b>Utveckling och lagring</b>	2 år på fat (50hl) och minst 6 månader på flaska

### Kommentar

**Färg:** Mörklila färg

**Doft:** Frisk doft av körsbär, tranbär och rosor med tydlig mineralitet.

**Smak:** Frisk smak av plommon, körsbär, rosor och mineralitet med välbalanserade tanniner och fat. Vinet är ytterst elegant och har en lång eftersmak.

### AR.PE.PE

Detta något ovanliga namn på en av Valtellinas främsta vinproducenter är egentligen en akronym av namnet på gårdens grundare, ARturo PElizzatti PErigo. Arturo kom från en familj som arbetat i vinindustrin sedan 1860-talet. 100 år senare hade egendomen växt till att omfatta 50 hektar utkarvat ur granitlutningarna som utgör stora delar av Valtellinas vinodlingar. När Arturos far Guido dog 1973 såldes familjeföretaget som då hette endast Pellizzatti.

1983 köpte dock Arturo tillbaka 12 hektar och även vinanläggningen och startade på nytt under namnet ARPEPE. Arturo bestämde sig redan från början att endast producera viner som återspeglar Valtellinas terroir och representerar det allra bästa alpinebbiolo förmår. Dessutom bestämde han sig för att inte sälja vinet innan det är färdigt att drickas, vilket innebar att de första sex åren producerade han vin varje år, men inte en enda flaska såldes.

2004 avled Arturo och överlämnade egendomen till sina barn, Isabella (önolog), Guido och Emanuele.

ARPEPEs målsättning är att alltid göra viner som är så rena och osminkade som möjligt, och låta de unika egenskaperna hos Nebbiolo som växt under extrema förhållanden komma fram tydligt i vinet.