

Pecchenino Siri d'Jermu Dogliani Superiore

Italia / Piemonte / Dogliani

Eiendommen Pecchenino har eksistert siden slutten av 1700-tallet. Vingården har siden den tid gått i arv i samme familie. I 1987 arvet brødrene Orlando og Attilio vingården etter sin far Mario. De kjøpte opp nye vinmarker som grenset til egen vingård og eier nå 25 ha vinmark, hovedsakelig i kommunen Dogliani i Piemonte. Området er spesielt egnet for dyrking av Dolcetto-druen, og man har funnet dokumenter datert tilbake til 1432 der denne druen er nevnt i området. Pecchenino har også noen vinmarker i Monforte d'Alba der de produserer Barolo, - i San Giuseppe hvor de produserer vinen «Le Coste» og "San Giuseppe". Orlando Pecchenino synes det er morsomt å eksperimentere med nye druer, og lager nå både en deilig Chardonnay og en Riesling fra Langhe smat en musserende fra Alta Langa.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Pecchenino
Årgang	2021
Druetyper	100% Dolcetto
Vinifikasjon	Gjæring på ståltank i 15-20 dager ved 26°C. Malolaktisk gjæring utvikles naturlig.
Lagring	Ett års lagring på eikefat før tapping.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 2,2 g/l Syre: 5,0 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Rubindrø farge. Aroma av mørke bær som bjørnebær, blåbær og røde kirsebær. Fruktig smak av modne mørke bær som kirsebær. Hint av krydder og mandler. Balansert.
Webseite	https://www.pecchenino.it/en/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	14865101		kr. 299,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Small for every moment