

Pecchenino San Luigi Dolcetto di Dogliani

Italia / Piemonte / Piemonte



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.

Druene kommer fra området rundt Dogliani i Langhe-provinsen, Piemonte. Kalkholdig jordsmonn.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Pecchenino
Årgang	2021
Druetyper	100% Dolcetto
Vinifikasjon	Maserasjon i 10 dager ved 28° C.
Lagring	Modnet på ståltank.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 2 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Flott rødfarge. Velbalansert og konsentrert med middels fylde og et hint av kirsebær og mandler i finishen. Fruktig, saftig og bløt.
Serveringstemperatur	Ved 16° C
Passer til	Italiensk skinke, oksecarpaccio med parmesan, osso buco, lam, pastaretter, risotto, kylling, kalkun og svin.
Webside	www.pecchenino.it

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5670101	2403533	kr. 249,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg	119406 Status: Skaffevare	

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
Ready for every moment