

Pecchenino Barbera d'Alba DOC Quass

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 vokser på sydvendte skråninger hvor jordsmonnet i all hovedsak består av småstein og kalk.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Pecchenino
Årgang	2021
Druetyper	100% Barbera
Vinifikasjon	Maserasjon i 15 dager ved 28° C.
Lagring	Tradisjonell lagring på 25 hl store fat i 12 måneder.
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 2 g/l Syre: 6,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Granatrød farge. Rik bouquet av krydder og mørke bær. Fantastisk konsentrasjon. Fylldig og kraftig på smak, men samtidig elegant med hint av svsker. Ren finish.
Serveringstemperatur	16° C
Passer til	Deilig til okse, vilt, svin, and, grønnsaksretter og modne oster.
Webside	www.pecchenino.it

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 5670201	EPD-nr 2403566	Pris Vinmonopolet kr. 319,90
Antall i kasse 6	Sortiment	Vectura nr 119407 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