

Pecchenino Maestro Langhe Chardonnay

Italia / Piemonte / Langhe

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	Hvitvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Pecchenino
Årgang	2022
Druetyper	100% Chardonnay
Vinifikasjon	Gjæring på ståltank ved 16°C.
Lagring	Lagring på bunnfall, delvis ståltank, delvis barriques.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 3,0 g/l Syre: 3,3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Strågul farge. Frisk aroma av blomster og sitrusfrukt. Hint av eksotiske frukter. Frisk, fruktig og god kompleksitet. Balansert med lang avslutning.
Webseite	https://www.pecchenino.it/en/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	14957101		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