

Pecchenino Alta Langa Ecole DOCG

Italia / Piemonte / Alta Langa

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	Musserende
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Pecchenino
Årgang	2019
Druetyper	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Vinifikasjon	Gjæring på ståltanker. Deretter 9 måneder delvis på barriques, delvis på store fat. Deretter 36 måneder på bunnfallet.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 5-6 g/l Syre: 7,8 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Brilliant strågul farge. Deilig floral nese med hint av brødkrumme, kjeks, croissant og ristede hasselnøtter. Elegant og frisk med god mineralitet og syre som gir en fin finesse. Behagelige og fine bobler.
Serveringstemperatur	8 grader
Passer til	Passer som aperitiff, til fisk og til ost.

Høyoppløselig bilde

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	16472601		kr. 419,90
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>