

Dogliani 2021 Dolcetto San Luigi

DOMEIN

De Pecchenino-wijn dateert uit het einde van de jaren 1700 en is altijd al een familiebedrijf geweest, waarbij het bedrijf al generaties lang van vader op zoon werd overgedragen. Sinds het begin van de jaren 1970 telt het domein 25 hectare, waarvan 22 hectare zijn aangeplant in de gemeente van Dogliani en 3 in Montforte d'Alba. Het gebied van Dogliani is bijzonder geschikt voor de teelt van de druif Dolcetto. 70% van de wijngaarden van het landgoed zijn aangeplant met Dolcetto, terwijl de rest beplant is met Barbera, Nebbiolo, Chardonnay en Sauvignon Blanc. Monforte d'Alba is een van de belangrijkste gebieden voor de productie van Barolo, onder andere in San Giuseppe, waar de 'Le Coste' wijn wordt geproduceerd, en in Bussia, voor de 'Bussia Corsini'. De filosofie van het domein is gericht op het produceren van hoge kwaliteitwijn en dankzij jarenlange ervaring zijn de vinificatietechnieken die het meest geschikt zijn voor hun wijnen overgenomen. Dé referentie van de Dogliani!

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Wijngaarden liggen rondom het domein. Intens donkerrood van kleur met paarse schakering. Jonge en fruitgedreven wijn. Geurt vooral naar zwarte en blauwe bessen, rode kersen en bramen. Bloemig (rozen). Wilde kruiden. Aards. Karakteristiek. In de smaak geeft de wijn veel fruit. Bessen. Bramen. Sappig. Doordrinkbaar. Licht vlezig. Tannines geven een lekkere bite. Goede balans en doordrinkbaar. Mooie wijn met persoonlijkheid.

DRUIVENRAS

100% Dolcetto

GASTRONOMIE

Charcuterie. Gegrild vlees. Verschillende pasta's en pizza. Jeugdige kaasjes.



BEWAARTERMIJN 2022 - 2025

LAND Italië

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2021

BIOLOGISCH -

INHOUD 0,75 L

STREEK Piemonte

DOMEIN Pecchenino

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL -