San Giuseppe, 2021

Azienda Agricol Pecchenino

ITALIE, PIÉMONT, BAROLO

CODE SAQ
13674451

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml

PRIX PAR BOUTEILLE
67.50 $

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Nebbiolo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	10 à 45 ans
SUPERFICIE	35 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes de Nebbiolo se situent au vignoble de Monforte d'Alba
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Sol calcaire de texture moyenne
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Égrappage complet. La macération sur peaux se déroule à température contrôlée de 28°C pendant 30 jours.
ÉLEVAGE	24 mois en fûts de chêne de 25hl et en cuves de ciment.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine familial de Pecchenino a vu le jour vers la fin des années 1800 avec l'acquisition d'un peu plus de huit hectares de terre au cœur du Piémont, région typique pour la production du Dolcetto di Dogliani. Depuis déjà plusieurs générations, le savoir-faire viticole de ce domaine se transmet de père en fils. Aujourd'hui supervisé par les petits-enfants Orlando et Attilio Pecchenino, le domaine possède une superficie totale de 35 hectares, ainsi que deux chais pour la production. Le premier d'entre eux, situé dans la ville de Dogliani, est dédié à la culture du Dolcetto qui représente plus de 70% de la production totale du domaine. Il a beaucoup plus de personnalité et de concentration de ce que l'on peut trouver dans le reste du Piémont. Le second chai, acquis plus récemment, est plutôt situé à Monforte d'Alba pour la production de Barolo. Le travail à la vigne et la vinification sont faits le plus naturellement possible.