



San Luigi, 2019

Azienda Agricola Pecchenino
ITALIE, PIÉMONT, DOGLIANI

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Dolcetto
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 10 et 15 ans
SUPERFICIE	32 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes de Dolcetto se situent au vignoble de Dogliani, entre 390 et 430 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Sud-est, sud et sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire de texture moyenne
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Égrappage complet. Macération sur peaux à une température contrôlée de 28°C pendant 10 jours.
ÉLEVAGE	6 mois en cuves inox.

CODE SAQ
13675251

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
23.40 \$



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.