



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

## Piemonte Grignolino Jescot 2023

La Fiammenga

TENUTA  
**la fiammenga**  
1596



Pris 229 kr  
nr 7412901 - 750 ml

**Ursprung** Monferrato Piemonte

**Druvor** Grignolino

**Alk. halt** 14%

**Jordmån** Lera och sand

**Information** Vinet är döpt efter Pietro Jescot som var en fascinerande tyghandlare som från början kom från Flandern i Belgien. Han bodde på gården Fiammenga i slutet av 1600-talet och började tjäna pengar på att öppna upp gården för lokala konstnärer.

**Karaktär** Doft av mogna röda frukter, torkade blommor med kryddor. Smaken är frisk, fruktig och kryddig med eleganta tanniner och ett långt avslut.

**Vinifiering** Druvorna plockas för hand och avstjälkning sker sedan utan att krossa druvorna. Musten kallmacereras sedan i 24 timmar för att sedan jäsa med kontinuerlig överpumpning. Sedan macereras musten i ytterligare 12 dagar.

**Lagring** Vinet har lagras 6 månader på franska ekfat

**Passar till** Charkuterier, krämiga pastarätter samt vegetarsika grytor.

### Om producenten

La Fiammengas historia sträcker sig ända tillbaka till 1596 då den flamländska tyghandlaren Pietro Jescot blev god vän med den italienska konstnären Guglielmo Caccia. Samma år döptes Caccias dotter på Fiammenga och Pietro Jescot utnämndes till hennes gudfar. Det sägs att det var starten på en historia som kom att gå i generationer och en sammanflätning mellan konst och handel. Gården döptes till Fiammenga för att hedra Pietro Jescot som under slutet av 1600-talet bodde på gården.

Idag ägs gården av familjen Sartirano och ett nytt kapitel för Fiammenga har startat. I ledning av Paolo och Guido Sartirano är platsen nu en destination som blickar mot framtiden med vinet i fokus. De har återplanterat vingårdar med fokus att återspegla Monferratos terroir utan att glömma det förflutna. All odling är ekologisk och de inhemska druvsorterna Barbera, Grignolino och Freisa stor i fokus.