



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

## Monferrato DOC Montecenero 2023

La Fiammenga

TENUTA  
**la fiammenga**  
1596



Pris 229 kr  
nr 7910801 - 750 ml

**Ursprung** Monferrato Piemonte

**Druvor** Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Alk. halt** 15%

**Jordmån** Lera och sand

**Information** Avbildat på etiketten ser vi det charmiga gamla "farmhouse" som är hjärtat hos Fiammenga. Vingårdarna är belägna på kullar som vätter mot dalen där lera är den dominanta jordmånen.

**Karaktär** Doft av mogna körsbär och en lätt kryddighet. Smaken är fruktig och frisk med runda tanniner och inslag av vanilj och choklad.

**Vinifiering** Druvorna plockas för hand och avstjälkning sker sedan utan att krossa druvorna. Druvorna jäser med kontinuerlig överpumpning och det sker en lång maceration tillsammans med druvskalen.

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

**Passar till** En mustig kött-eller vegetariskgryta, hårdostar och krämiga pastarätter.

### 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.