



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Barbera d'Asti DOCG Superiore Pajon 2022

La Fiammenga

TENUTA
la fiammenga
1596



Pris 229 kr
nr 7921301 - 750 ml

Ursprung Barbera d'Asti Piemonte

Druvor Barbera

Alk. halt 15%

Jordmån Sand och mærgel

Information Druvorna växer på vingårdar i sydvästläge. Magra jordar ger vinet elegans och struktur.

Karaktär Doft av mogna mörka bär och frukter med kryddiga inslag. Smaken är fruktig och frisk med eleganta tanniner.

Vinifiering Druvorna plockas för hand och avstjälkning sker sedan utan att krossa druvorna. Druvorna jäser med kontinuerlig överpumpning och maceration i 20 dagar då man även lät skalhatten ligga nedtryckt i karet (även kallat "submerged cap") tillsammans med druvskalen.

Lagring Vinet har lagras 6 månader på franska ekfat

Passar till Vilt, lamm och nötkött.

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.