



Pecchia 2015

CHF 105.00 | 10 cl = CHF 14.00

Pecchia wird ausschliesslich aus Sangiovese-Trauben gekeltert und dies nur in den besten Jahren. Im Bouquet wie am Gaumen findet ein dauerndes Wechselspiel der Aromen statt und die Spannweite reicht von würzigem Tabak über opulente Frucht bis zu samtiger Filigranität.

Produzent	Gagliole Società Agricola
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toscana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2015
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.5 %
Trinktemperatur	10° - 15°
Lagerfähigkeit	bis 2025
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	318265
Passt zu	edlen Fleischstücken, Lamm, würzigem Käse, Wild, Rind



Vinifikation

Der Wein wird 18 Monate in französischen Barriques und ein Jahr auf der Flasche gelagert.

Terroir

Die Trauben für den Pecchia wachsen in Panzano in Chianti auf Rebflächen am Hügelkamm auf einer Höhe von 500 m ü. M. im Nordwesten der Conca d'Oro.

Geschichte

Der Weinberg «Pecchia» existiert seit 1900 und war in der Erinnerung der Weinbauern immer der beste des Gutes. Die Produktion liegt bei circa 3500 Flaschen pro Jahrgang.

