



PEPPONE

rood

LAND VAN HERKOMST : Italië

REGIO : Umbria – Centraal-Italië - “de tuin van Italië” , Viceno , ten zuiden van Orvieto

PRODUCENT : Alessandro Leoni

DRUIVENRAS : 85% Grenache, 15% Syrah

BIO : nee

AROMA : intens, rijpe zwarte fruitaroma's

SMAAK : elegante, gebalanceerde rode wijn met zwarte fruitaroma's en stevig pepertje in de afdronk

RIJPING : Grenache nog 6 maanden op de droesem en Syrah 4 maanden op Amerikaanse eiken barriques.

BEWAAR POTENTIEEL : 5 jaar

SERVEER TEMP. : 18° C

WEETJE :

- Vulkanische ondergrond met kalk en klei
- Manuele pluk op 450m hoogte met zuid zuidwest expositie
- Grenache gemid. 90 jaar oud en opbrengst van gemid. 1.2 Kg per stok
- Slechts 6000 fl / jaar
- Genoemd naar wijnbouwer Alessandro's vader met bijnaam "Peppone".