

2018 Peirano Old Vine Zinfandel



Land	USA
Region	Kalifornien
Distrikt	Lodi
Druva	Zinfandel
Årgång	2018
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

Old Vine Zinfandel är gjort på Zinfandel-druvor som härstammar från de sticklingar Giacomo Peirano tog med sig till Lodi i slutet av 1800-talet.

Efter den manuella skörden från de 120 år gamla vinstockarna får vinet jäsa helt torrt på ståltank. Efter jäsningen lagras vinet i 4 månader på franska och amerikanska ekfat, varav 15% är av ny ek.

Med de koncentrerade druvorna från de gamla vinstockarna och efter lagringen på delvis nya franska ekfat fås ett torrt väl balanserat vin med fin rund fruktighet. Det har en medelfyllig rödlila färg och en torr doft med inslag av viol och björnbär.

Vinet är fantastiskt gott till såväl pulled pork som till grillat kött, där den rika fruktigheten passar utmärkt till eventuella marinader. Drick det gärna redan idag eller inom de närmsta tre åren.

Peirano



Peirano har en lång historia som går tillbaka ända till år 1879 när vinmakaren Giacomo Peirano emigrerade från Genoa i Italien till San Francisco, och planterade de sticklingar av italiensk Zinfandel som han hade med sig från hemlandet. Peirano drivs idag av Lance Randolphe som är fjärde generationen Peirano. Fortfarande används mycket av den gamla tekniken från Giacomo Peiranos tid.