

**I vår satsar rapparen Petter Alexis på nya italienska hantverksviner**  
Med sitt stora mat- och vintresse utökar nu Petter sitt vinsortiment med druvan Barbera från hjärtat av norra Italien. Vinet P.Lex Piemonte Doc Barbera, årgång 2018, består av hundra procent handplockade Barberadruvor och passar bäst till "en schysst pizza."



P.Lex Piemonte Doc Barbera (2018) går under varumärket P.Lex, som är en förkortning av Petters båda förnamn, Petter och Alexis. Petter har länge låtit sig inspireras av god mat och gott vin i sitt

musikskapande. Hans intressen har även resulterat i kokböcker och ett flertal böcker om vin, varav en enbart handlar om Piemonte.

- Jag är glad att jag har fått upp ögonen för den mjuka och friska barbera-druvan och har tagit fram P.Lex Piemonte Doc Barbera som är ett vin med pondus. Och dessutom en grym årgång! Jag tycker det är så häftigt hur varje årgång av ett vin är unik och berättar sin egen historia. Ska bli häftigt att följa Barberans historia, säger Petter Alexis.

Petters tidigare lanseringar såsom P.Lex Prosecco, P.Lex Pinot Grigio och senast P.Lex Langhe Nebbiolo har blivit bästsäljare. Petter har länge drivit att Piemonte är Italiens mest intressanta vinregion.

Barberadruvan odlas i hela Italien men hemtrakten är på kullarna i Piemonte i nordvästra delen av landet. Det är på samma sluttningar som den populära Nebbiolodruvan.

Barberadruvan har länge varit en väl bevarad hemlighet i Italien och nu börjar allt fler konsumenter på den svenska marknaden få upp ögonen för den omtyckta druvan. I hemlandet Italien är Barberadruvan faktiskt en av de mest planterade druvorna och vinet kallas ofta för "folkets vin".

P.Lex Piemonte Doc Barbera har lagrats på amerikansk och fransk ek i tre månader. Vinet är resultatet av ett gediget, italienskt hantverk som enligt Petter avnjuts bäst "med en schysst pizza med mycket ost och svamp".

Nyheten P.Lex Piemonte Doc Barbera (nr.79 533) kostar 125 kronor och finns i Systembolagets beställningssortiment.