

PECCHENINO

BAROLO BUSSIA

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: 100% nebbiolo

Prima annata prodotta: 2012

Epoca di vendemmia: terza settimana di ottobre.

Vinificazione: da uve provenienti dal vigneto singolo nella menzione Bussia ed in particolare nella località Corsini. Le viti sono allevate a guyot ed hanno una densità di 5000 piante ad ha. L'età del vigneto è di 18 anni. Il terreno è calcareo-argilloso con marne brunastre ed è esposto a sud-ovest. L'uva viene solo diraspata e poi lasciata fermentare in vasche di acciaio per circa 3 settimane a 27°C. Il vino rimane nelle vasche a contatto con le bucce per altre 4 settimane in macerazione post fermentativa con l'uso dell'antico metodo del cappello sommerso. Dopo la svinatura il vino rimane nelle vasche di acciaio per la fermentazione malolattica e poi trasferito nelle botti.

Invecchiamento: 24 mesi in botti grandi di rovere e 12 mesi in vasche di cemento.

Descrizione: intenso colore rosso granato. Al naso, inizialmente austero, richiama complesse note floreali e di frutta rossa, liquirizia, spezia e tabacco. Al palato è fine con sensazioni di frutti rossi maturi. Il tannino teso e compatto rende il vino molto classico. Acidità vibrante e verticale. Estremamente elegante e raffinato.

Abbinamenti: pasta fresca con ragù o tartufo. Carni rosse arrostiti o brasate. Selvaggina. Formaggi di lunga stagionatura.

