# PECCHENINO

## BAROLO
### LE COSTE DI MONFORTE

**Denominazione:** Barolo D.O.C.G.

**Varietà:** 100% nebbiolo

**Prima annata prodotta:** 2004

**Epoca di vendemmia:** terza settimana di ottobre.

**Vinificazione:** da un vigneto singolo nella menzione Le Coste di Monforte. Il vigneto ha un'età di 45 anni, sorge ad un'altitudine di 440 m ed è esposto a sud-est. Il terreno è di medio impasto con marne biancastre. La fermentazione dura circa 3 settimane ed è condotta in vasche di acciaio a temperatura controllata di 27°C. Le bucce rimangono a contatto con il vino in macerazione post-fermentativa, con l'uso dell'antico metodo del cappello sommerso, per altre 4 settimane. Dopo la svinatura il vino rimane in acciaio per la fermentazione malolattica e poi travasato in botte.

**Invecchiamento:** 24 mesi circa in botti in rovere da 25 hl e 12 mesi in vasche di cemento.

**Descrizione:** colore rosso granato. Al naso è ricco e profondo. Si percepiscono note di fieno, violetta, tabacco, pepe bianco, menta selvatica e liquirizia. Al palato si presenta robusto, con un finale teso e minerale. Il tannino è fitto ma setoso e di grande equilibrio.

**Abbinamenti:** pasta fresca della cucina piemontese con tartufo o ragù di carne, carni rosse arrostite, brasati, selvaggina. Formaggi di lunga stagionatura.

Pecchenino Società Agricola s.s.
Borgata Valdiberti, 59 - 12063 Dogliani (CN) - Italia
Tel. +39 0173 70686 - pecchenino@pecchenino.it