

PECCHENINO

BAROLO SAN GIUSEPPE

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: 100% nebbiolo

Prima annata prodotta: 2005

Epoca di vendemmia: terza settimana di ottobre.

Vinificazione: da uve provenienti da vigneti siti nel comune di Monforte d'Alba, in particolare nelle menzioni Bussia, Le Coste di Monforte e Ravera di Monforte. Le viti allevate a guyot hanno una densità di impianto di 5000 piante ad ha ed hanno una età compresa tra i 15 e i 40 anni. Il terreno è di medio impasto calcareo-argilloso. Dopo la raccolta le uve vengono sottoposte ad una soffice diraspatura e il mosto ottenuto viene lasciato fermentare in vasche di acciaio a 27°C. La fermentazione alcolica dura circa 3-4 settimane, con due rimontaggi giornalieri. Successivamente il vino rimane a contatto con le bucce, in post macerazione, per altre 4 settimane. Dopo la svinatura avviene naturalmente la fermentazione malolattica e poi il vino viene trasferito nelle botti.

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

Descrizione: al naso si percepiscono sentori di prugna, lampone, ciliegia rossa e nera matura, mora, liquirizia, menta e tabacco. Al palato è classico, ricco, potente con tannini setosi e ben integrati.

Abbinamenti: pasta con ragù di carne, carni rosse brasate o arrosto, selvaggina. Formaggi stagionati.

