

# PECCHENINO

## DOGLIANI SAN LUIGI

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

**Varietà:** 100% dolcetto

**Prima annata prodotta:** 1994

**Epoca di vendemmia:** seconda / terza settimana di settembre.

**Vinificazione:** da uve provenienti da vigneti che circondano la cantina di Dogliani. Il territorio rientra nella menzione San Luigi da dove ha origine il nome del vino. Le viti sono coltivate a guyot e hanno una densità di 5000 piante per Ha. Il vino è il prodotto di diversi vigneti con esposizioni a sud-est, sud e sud-ovest. Il terreno è calcareo-argilloso. Dopo la pigiatura il mosto fermenta in vasche di acciaio per 10-12 giorni ad una temperatura di 26°C. Dopo un primo travaso si sviluppa naturalmente la fermentazione malolattica.

**Affinamento:** solo in vasche di acciaio.

**Descrizione:** colore rosso porpora con sfumature violacee. Caratterizzato da aromi di more, lamponi, mirtilli e ciliegie rosse. Note minerali. Corpo medio, tannini soffici, acidità moderata e buon equilibrio.

**Abbinamenti:** antipasti, pizza, pasta, carni bianche e rosse grigliate, formaggi freschi.

