

PECCHENINO

DOGLIANI SUPERIORE SIRÌ D'JERMU

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

Varietà: 100% dolcetto

Prima annata prodotta: 1988

Epoca di vendemmia: terza settimana di settembre.

Vinificazione: da uve provenienti da un vigneto singolo sito in prossimità dell'azienda di Dogliani. Le viti sono coltivate a guyot, hanno una densità di 5000 piante ad ha, con esposizione a sud-ovest. L'età del vigneto è di circa 35 anni. Il terreno è di medio impasto tendente al calcareo con frazioni di limo e argilla. Dopo la diraspatura il mosto, con parte di acini interi, fermenta in vasche di acciaio per 15-20 giorni ad una temperatura di 26°C. Dopo un primo travaso si sviluppa naturalmente la fermentazione malolattica.

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere grandi.

Descrizione: colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Vino fruttato con aromi di more, mirtilli e ciliegie rosse. Sentori minerali. Corpo pieno, tannini soffici, e buon equilibrio.

Abbinamenti: antipasti, pasta, carni bianche e rosse alla griglia e al forno. Formaggi freschi e di media stagionatura.



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