

# PECCHENINO

## LANGHE BARBERA QUASS

**Denominazione:** Langhe D.O.C.

**Varietà:** 100% barbera

**Prima annata prodotta:** 1994

**Epoca di vendemmia:** quarta settimana di settembre.

**Vinificazione:** da un vigneto singolo sito in Dogliani ed esposto a sud-ovest. Le viti di oltre 35 anni sono coltivate a guyot e hanno una densità di 5000 piante ad ha. Il terreno è di medio impasto calcareo-argilloso. Dopo la pigiatura la fermentazione alcolica avviene in 2 settimane in vasche di acciaio a 26°C con diversi rimontaggi. Segue una macerazione post-fermentativa con le bucce. Dopo la svinatura il vino rimane nelle vasche di acciaio per la fermentazione malolattica e poi viene trasferito nelle botti.

**Invecchiamento:** circa 12 mesi in botte di rovere.

**Descrizione:** colore rosso rubino con intensi aromi di ciliegie rosse e nere mature, pietra focaia, grafite e spezie. Fresca acidità e corpo pieno. Barbera caratterizzata da finezza, eccellente equilibrio, grande complessità e finale persistente.

**Abbinamenti:** antipasti, pasta, carni bianche e rosse, cacciagione, e formaggi di media stagionatura.



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