

# PECCHENINO

## LANGHE CHARDONNAY MAESTRO

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

**Varietà:** 100% chardonnay

**Prima annata prodotta:** 1994

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

**Vinificazione:** da uve provenienti da vigneti siti nel comune di Bossolasco a 700 m di altitudine, nella zona nota come Alta Langa. Il sistema di allevamento è a guyot e la densità media per ettaro è di 5500 piante. Il vigneto è esposto a sud-est e sorge su un terreno di medio impasto con una buona presenza di calcare e argille bianche. Dopo la raccolta l'uva in cassetta viene raffreddata a 12°C in cella. Seguono una soffice pressatura e una naturale decantazione del mosto. La fermentazione si svolge in acciaio ad una temperatura di circa 16°C.

**Invecchiamento:** sulle fecce fini, parte in vasche d'acciaio, parte in barriques fino al momento dell'imbottigliamento.

**Descrizione:** colore giallo paglierino con freschi aromi floreali, di agrumi e note di frutti esotici. Vino caratterizzato da un corpo medio, buona acidità e mineralità. Ben bilanciato, elegante e di ottima complessità e persistenza.

**Abbinamenti:** antipasti, verdure e pesce crudo, insalate, zuppe leggere, carni bianche, rosse e formaggi freschi o di breve stagionatura.



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