

# PECCHENINO

## LANGHE NEBBIOLO BOTTI

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

**Varietà:** 100% nebbiolo

**Prima annata prodotta:** 2001

**Epoca di vendemmia:** prima settimana di ottobre.

**Vinificazione:** da uve in prevalenza provenienti da vigneti di nebbiolo nella proprietà Bricco Botti di Dogliani. Le viti allevate a guyot hanno un'età di 25 anni e si trovano esposte a sud e a sud-ovest. I terreni sono di medio impasto calcareo-argillosi. La fermentazione alcolica dura circa 3-4 settimane e è svolta ad una temperatura di 27°C. Segue la fermentazione malolattica condotta in acciaio.

**Invecchiamento:** in botti di legno di rovere per circa 12 mesi.

**Descrizione:** fruttato con sentori di lampone, mirtillo, viola e spezie. Tannini rotondi ed eleganti si aggiungono ad un finale lungo e raffinato. Robusto, intenso, potente in gioventù; complesso, elegante con l'invecchiamento.

**Abbinamenti:** pasta, arrostiti di carni rosse e formaggi stagionati.

