

PECCHENINO

LANGHE NEBBIOLO BRICCO RAVERA

Denominazione: Langhe D.O.C.

Varietà: 100% nebbiolo

Prima annata prodotta: 2015

Epoca di vendemmia: seconda settimana di ottobre.

Vinificazione: da uve di vigneti siti nel comune di Monforte in borgata San Giuseppe, in prossimità della cantina del Barolo della famiglia Pecchenino. Le viti sono allevate a guyot ed hanno un'età di 7-8 anni. Il terreno è calcareo-argilloso con esposizione a sud e sud-ovest. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio per 3 settimane. Il vino rimane a contatto con le bucce, in post-macerazione, per altre 4 settimane e poi viene svinato. A malolattica ultimata il vino viene trasferito nelle botti.

Invecchiamento: 24 mesi in botti di rovere da 25 hl.

Descrizione: colore rosso rubino, con leggere sfumature granato. Il naso è ricco, potente e concentrato. Si percepiscono sentori di frutta matura. Al palato è fresco e corposo. Si avvertono note di frutta rossa e nera (mirtillo e mora). Il tannino è maturo, morbido, setoso e ben integrato. Particolare la nota ammandorlata sul finale. Nel complesso molto equilibrato e raffinato.

Abbinamenti: carne stufata, selvaggina, arrostiti, formaggi forti e stagionati.

