

PECCHENINO

LANGHE PINOT NERO

Denominazione: Langhe D.O.C.

Varietà: 100% pinot nero

Prima annata prodotta: 2007

Epoca di vendemmia: seconda settimana di settembre.

Vinificazione: da uve provenienti da due diversi vigneti: uno nel comune di Dogliani a 380 m di altitudine, con un terreno a medio impasto calcareo-argilloso, l'altro a Bossolasco a 700 m con un terreno sciolto e calcareo. Dopo la raccolta le uve vengono refrigerate in cella a 12°C. Una parte delle uve viene diraspata, la restante viene messa integra nella vasca. Una pre-macerazione di 4 giorni precede la fermentazione alcolica dalla durata di circa 2 settimane, ad una temperatura di 25°C. Con la fase di svinatura il vino viene stoccato in acciaio per la fermentazione malolattica e dopo il travaso viene trasferito in botti grandi e barriques.

Invecchiamento: 12 mesi in botte grande di rovere e barriques.

Descrizione: colore rosso rubino. Fruttato con sentori di rosa canina, lampone, ribes e ciliegia rossa. Tannini rotondi, setosi che arricchiscono un finale raffinato. Intenso e complesso, elegante e suadente.

Abbinamenti: antipasti, pasta, carni bianche e rosse al forno e grigliate. Formaggi stagionati.

