

PECCHENINO

ALTA LANGA PSEA

Denominazione: Alta Langa D.O.C.G.

Varietà: 65% pinot nero e 45% chardonnay

Dosaggio: Pas Dosè

Prima annata prodotta: 2014

Epoca di vendemmia: prima settimana di settembre.

Vinificazione: da uve pinot nero e chardonnay provenienti da vigneti a 700 m di altitudine nel comune di Bossolasco. Il terreno è di medio impasto, composto da limo, argilla, sabbia, con marne calcaree biancastre. Il terreno, esposto a sud-est è molto scosceso, come tipicamente sono i terreni dell'Alta Langa. Le uve raccolte vengono raffreddate in cella a circa 12°C prima di essere pressate sofficemente. Il mosto ottenuto, dopo una prima decantazione, viene lasciato fermentare in vasche di acciaio a 16°C. Al termine della fermentazione il vino viene travasato in parte in barrique, in parte in botte, dove rimane per circa 9 mesi a contatto con fecce fini, con ripetuti battonages. Successivamente viene travasato nelle vasche di acciaio e preparato per la fase di tiraggio (imbottigliamento per la presa di spuma).

Invecchiamento: le bottiglie vengono a questo punto conservate coricate per oltre 36 mesi ad una temperatura di 14/15°C a contatto con i lieviti. Dopo la fase di remuage (rotazione della bottiglia per portare i residui solidi in corrispondenza del collo), le bottiglie vengono sboccate per eliminare il tappo a corona e la feccia di fermentazione. La bottiglia viene quindi rabboccata con lo stesso vino e tappata con il tappo di sughero, senza aggiunte (pas dosè).

Descrizione: colore rosso porpora con sfumature violacee. Caratterizzato da aromi di more, lamponi, mirtilli e ciliegie rosse. Note minerali. Corpo medio, tannini soffici, acidità moderata e buon equilibrio.

Abbinamenti: aperitivo a base di salumi e formaggi. Antipasti di pesce crudo. Pasta e secondi di carni bianche; pesce al forno.

