

# PECCHENINO

## LANGHE RIESLING

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

**Varietà:** 100% riesling renano

**Prima annata prodotta:** 2018

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

**Vinificazione:** da uve provenienti da più vigneti situati nel comune di Bossolasco, a 700 m di altitudine. Il terreno è ricco di calcare con marne e argille bianche. I vigneti sono esposti a sud-est e le viti, allevate a guyot, hanno un'età media di 8 anni. Le uve raccolte in cassette, vengono raffreddate in cella a circa 12°C prima di essere pressate sofficemente. Il mosto ottenuto viene lasciato decantare per 24 ore e fatto fermentare in vasche di acciaio a 17°C.

**Invecchiamento:** 10 mesi in acciaio, a contatto con le fecce fini mantenute in sospensione con ripetuti batonnage e ulteriori 6 mesi di bottiglia.

**Descrizione:** nel bicchiere si presenta limpido, di un colore giallo intenso con riflessi verdolini; al naso si percepiscono sentori fruttati che ricordano la pera, la pesca e floreali come fiori di acacia e biancospino. Dopo 1/2 anni si avvertono maggiormente le note minerali, in alcuni casi accentuate dal sentore tipico di idrocarburo, che caratterizza il vino. In bocca risulta morbido, equilibrato e nel finale si percepisce bene una buona acidità che dona molta lunghezza e persistenza al palato.

**Abbinamenti:** carne cruda, salumi non troppo stagionati, antipasti caldi e freddi, primi piatti anche di marcata sapidità e preparazioni a base di carni bianche. Dopo qualche anno di bottiglia diventa un vino perfetto da abbinare a formaggi anche stagionati.

