

PECCHENINO

ALTA LANGA PSEA

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

Varietà: : pinot nero e chardonnay

Dosaggio: Pas Dosè

Prima annata prodotta: 2014

Epoca di vendemmia: fine agosto/inizio 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 prima di essere pressate sofficemente.

Il mosto ottenuto, dopo una prima decantazione, viene lasciato fermentare in vasche di acciaio.

Al termine della fermentazione il vino viene travasato in parte in barrique, in parte in botte, dove rimane a contatto con fecce fini, con ripetuti batonages. 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 30 mesi 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 e tappata con il tappo di sughero.

Descrizione: nel bicchiere si presenta di un colore giallo paglierino brillante. Al naso è floreale e fragrante, con sentori di crosta di pane, biscotti di pasticceria, croissant, nocciola tostata. Al palato è avvolgente ed elegante, con un'acidità fresca e minerale che dona finezza al palato. Il perlage è fine ed avvolgente.

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

