

# PECCHENINO

## BAROLO BUSSIA

**Denominazione:** Barolo D.O.C.G.

**Varietà:** 100% nebbiolo

**Prima annata prodotta:** 2012

**Epoca di vendemmia:** fine ottobre

**Vinificazione:** da uve provenienti dal vigneto singolo nella menzione Bussia ed in particolare nella località Corsini. Le viti sono allevate a guyot ed hanno una densità di 5000 piante ad ha. Il terreno è calcareo-argilloso con marne brunastre ed è esposto a sud-ovest. L'uva viene solo diraspata e poi lasciata fermentare in vasche di acciaio. Il vino rimane nelle vasche a contatto con le bucce in macerazione post fermentativa con l'uso dell'antico metodo del cappello sommerso. Dopo la svinatura il vino rimane nelle vasche di acciaio per la fermentazione malolattica e poi trasferito in legno.

**Invecchiamento:** in rovere e vasche di cemento.

**Descrizione:** intenso colore rosso granato. Al naso, inizialmente austero, richiama complesse note floreali e di frutta rossa, liquirizia, spezia e tabacco. Al palato è fine con sensazioni di frutti rossi maturi. Il tannino teso e compatto rende il vino molto classico. Acidità vibrante e verticale. Estremamente elegante e raffinato.

**Abbinamenti:** pasta fresca con ragù o tartufo. Carni rosse arrostate o brasate. Selvaggina. Formaggi di lunga stagionatura.

