

PECCHENINO

BAROLO LE COSTE DI MONFORTE

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: 100% nebbiolo

Prima annata prodotta: 2004

Epoca di vendemmia: fine ottobre

Vinificazione: da un vigneto singolo nella menzione Le Coste di Monforte. Il vigneto sorge ad un'altitudine di 440 m ed è esposto a sud-est. Il terreno è di medio impasto con marne biancastre. La fermentazione è condotta in vasche di acciaio dove le bucce rimangono a contatto con il vino in macerazione post-fermentativa, con l'uso dell'antico metodo del cappello sommerso. Dopo la svinatura il vino rimane in acciaio per la fermentazione malolattica e poi travasato in legno.

Invecchiamento: in rovere e vasche di cemento.

Descrizione: colore rosso granato. Al naso è ricco e profondo. Si percepiscono note di fieno, violetta, tabacco, pepe bianco, menta selvatica e liquirizia. Al palato si presenta robusto, con un finale teso e minerale. Il tannino è fitto ma setoso e di grande equilibrio.

Abbinamenti: pasta fresca della cucina piemontese con tartufo o ragù di carne, carni rosse arrostate, brasati, selvaggina. Formaggi di lunga stagionatura.

