

# PECCHENINO

## BAROLO SAN GIUSEPPE

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

**Varietà:** 100% nebbiolo

**Prima annata prodotta:** 2005

**Epoca di vendemmia:** fine ottobre

**Vinificazione:** da uve provenienti da vigneti siti nel comune di Monforte d'Alba, in particolare nelle menzioni Bussia, Le Coste di Monforte e Ravera di Monforte. Le viti allevate a guyot hanno una densità di impianto di 5000 piante. Il terreno è di medio impasto calcareo-argilloso. Dopo la raccolta le uve vengono sottoposte ad una soffice diraspatura e il mosto ottenuto viene lasciato fermentare in vasche di acciaio. Successivamente il vino rimane a contatto con le bucce, in post macerazione. Dopo la svinatura avviene naturalmente la fermentazione malolattica e poi il vino viene trasferito in legno.

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

**Descrizione:** al naso si percepiscono sentori di prugna, lampone, ciliegia rossa e nera matura, mora, liquirizia, menta e tabacco. Al palato è classico, ricco, potente con tannini setosi e ben integrati.

**Abbinamenti:** pasta con ragù di carne, carni rosse brasate o arrosto, selvaggina. Formaggi stagionati.

