

PECCHENINO

DOGLIANI SAN LUIGI

Denominazione: Dogliani D.O.C.G.

Varietà: 100% dolcetto

Prima annata prodotta: 1994

Epoca di vendemmia: metà settembre

Vinificazione: da uve provenienti da vigneti che circondano la cantina di Dogliani. Il territorio rientra nella menzione San Luigi da dove ha origine il nome del vino. Le viti sono coltivate a guyot e hanno una densità di 5000 piante per Ha. Il vino è il prodotto di diversi vigneti con esposizioni a sud-est, sud e sud-ovest. Il terreno è calcareo-argilloso. Dopo la pigiatura il mosto fermenta in vasche di acciaio e dopo un primo travaso si sviluppa naturalmente la fermentazione malolattica.

Invecchiamento: solo in vasche di acciaio

Descrizione: colore rosso porpora con sfumature violacee. Caratterizzato da aromi di more, lamponi, mirtilli e ciliegie rosse. Note minerali. Corpo medio, tannini soffici, acidità moderata e buon equilibrio.

Abbinamenti: antipasti, pizza, pasta, carni bianche e rosse grigliate, formaggi freschi.

