

PECCHENINO

LANGHE BARBERA QUASS

Denominazione: Langhe D.O.C.

Varietà: barbera

Prima annata prodotta: 1994

Epoca di vendemmia: fine settembre

Vinificazione: da un vigneto singolo sito in Dogliani ed esposto a sud-ovest. Le viti di oltre 35 anni sono coltivate a guyot e hanno una densità di 5000 piante ad ha. Il terreno è di medio impasto calcareo-argilloso. Dopo la pigiatura la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio. Segue una macerazione post-fermentativa con le bucce. Dopo la svinatura il vino rimane nelle vasche di acciaio per la fermentazione malolattica e poi viene trasferito nelle botti.

Invecchiamento: in rovere.

Descrizione: colore rosso rubino con intensi aromi di ciliegie rosse e nere mature, pietra focaia, grafite e spezie. Fresca acidità e corpo pieno. Barbera caratterizzata da finezza, eccellente equilibrio, grande complessità e finale persistente.

Abbinamenti: antipasti, pasta, carni bianche e rosse, cacciagione, e formaggi di media stagionatura.



Pecchenino Società Agricola s.s.
Borgata Valdiberti, 59 - 12063 Dogliani (CN) - Italia
Tel. +39 0173 70686 - pecchenino@pecchenino.it