

# PECCHENINO

## LANGHE NEBBIOLO BOTTI

**Denominazione:** Langhe D.O.C.

**Varietà:** nebbiolo

**Prima annata prodotta:** 2001

**Epoca di vendemmia:** inizio ottobre

**Vinificazione:** da uve in prevalenza provenienti da vigneti di nebbiolo nella proprietà Bricco Botti di Dogliani. Le viti allevate a guyot si trovano esposte a sud e a sud-ovest. I terreni sono di medio impasto calcareo-argillosi. La fermentazione alcolica a cui segue la fermentazione malolattica è condotta in acciaio.

**Invecchiamento:** in legno di rovere.

**Descrizione:** fruttato con sentori di lampone, mirtillo, viola e spezie. Tannini rotondi ed eleganti si aggiungono ad un finale lungo e raffinato. Robusto, intenso, potente in gioventù; complesso, elegante con l'invecchiamento.

**Abbinamenti:** pasta, arrostiti di carni rosse e formaggi stagionati.



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