ACQUISTATO IL .....

Langhe Nebbiolo "Bricco Ravera" DOC 2022 2022



Ricco, potente e concentrato

Pecchenino propone questo interessante Langhe Nebbiolo Bricco Ravera DOC, rosso piemontese di bella personalità e grande carattere. Nasce, ovviamente, da una lavorazione accurata di uve Nebbiolo al 100%, raccolte nei vigneti aziendali quando giungono a perfetta maturazione. In cantina la lavorazione è tradizionale. La fermentazione alcolica, in particolare, avviene in vasche di acciaio e si prolunga per circa 3 settimane. Poi, in fase di post macerazione, il vino rimane comunque in contatto con le bucce per altre 4 settimane, prima di essere svinato. Segue la malolattica e la fase di affinamento in botti di rovere. Colore rosso rubino, con leggere sfumature granato. Il naso è ricco, potente e concentrato, con nettissimi sentori di frutta matura. In bocca è fresco e corposo, con richiami di frutta rossa e nera, come mirtillo e mora. Il tannino è maturo, morbido, setoso e ben integrato. Particolare è infine la nota ammandorlata sul finale. Rosso equilibrato e raffinato, sulla tavola non fatica a trovare una giusta collocazione. Ottimo con antipasti della tradizione e piatti a base di carne. Ottimo con formaggi di media stagionatura e preparazioni a base di funghi.

Ciò che rende unico il vino italiano nel mondo sono le tante piccole aziende familiari che lavorano con passione i propri vigneti, valorizzando il più grande patrimonio di uve tipiche al mondo. Tra queste, in Piemonte, cè l'azienda Pecchenino, fondata alla fine del '900 da nonno Attilio e oggi gestita dai nipoti, Orlando e - nuovamente - Attilio. Nel frattempo si è passati da 8 a 30 ettari, suddivisi fra i comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Bossolasco. Soprattutto a Dolcetto, a cui si affiancano Nebbiolo e Barbera, ma anche Chardonnay, Pinot Nero e Sauvignon. Se in campagna si pratica un'agricoltura sostenibile e nel pieno rispetto dell'ambiente, in cantina ogni passaggio produttivo è volto a raggiungere la massima qualità.

La Vigna

Terreno	calcareo-argilloso
Esposizione	Sud, Sud ovest
Allevamento	guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% nebbiolo
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	sino a 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio per 3 settimane. Il vino rimane a contatto con le bucce, in post-macerazione, per altre 4 settimane e poi viene svinato. A malolattica ultimata il vino viene trasferito nelle botti
Sensazioni	colore rosso rubino, con leggere sfumature granato. Il naso è ricco, potente e concentrato. Si percepiscono sentori di frutta matura. Al palato è fresco e corposo. Si avvertono note di frutta rossa e nera (mirtillo e mora). Il tannino è maturo, morbido, setoso e ben integrato. Particolare la nota ammandorlata sul finale. Nel complesso molto equilibrato e raffinato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821