

Bricco Botti

Dogliani DOCG 2012

Pecchenino

Il Bricco Botti Dogliani Docg Pecchenino è uno dei Dolcetto migliori tra quelli attualmente sul mercato. La sua produzione, in ogni passaggio, conferisce a questo vino una forte identità facendone una delle migliori espressioni di questo vitigno piemontese.

Vino di carattere e personalità rispecchia che, come tutti i prodotti Dogliani, rispecchia pienamente la filosofia aziendale fatta di una lunga storia generazionale e di un vigneto che, proprio in questo pezzo delle Langhe, trova la sua massima espressione. La sua coltivazione sul territorio, infatti, risale al 1432 come testimoniato da un manoscritto sulla viticoltura dell'epoca.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Dogliani

Denominazione DOCG

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Vitigno Dolcetto 100%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino

Gusto Morbido e piacevolmente tannico

Profumo Fruttato, con note di prugna, ciliegia e mora e sentori di cuoio

Abbinamenti Primi con ragù, secondi piatti di carni rosse alla brace o in umido

Temperatura di servizio 16°-18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Wine Spectator 90 ;Robert Parker 90

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Altitudine 420 m

Tipologia terreno Medio impastato - calcareo

Allevamento Guyot

Densità impianto 5.500 ceppi per ettaro

Maturazione Macerazione con bucce per 25 giorni

Affinamento Per 24 mesi in botti di rovere da 25 hl