

BAROLO DOCG PERNO

2014

Varietà	100% Nebbiolo
Area di produzione	Vino simbolo del Piemonte nel Mondo, questo vino proviene dai vigneti situati in zona Perno di Monforte d'Alba, che per le loro caratteristiche pedo-climatiche danno origine ad un prodotto molto delicato. Si tratta di vigneti di altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m ed esposizione che va da sud a sud-ovest
Composizione del suolo	Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo
Piante/Ettaro	4.000/5.000 Piante/Ha
Resa/Ettaro	Max 8.000 Kg/Ha
Coltivazione	Tradizionale con potatura alla Guyot (in conversione Biologica)

Vinificazione	Dopo la raccolta, l'uva giunge nelle nostre cantine e segue un graduale processo di vinificazione per circa 15 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata (28°C). Durante questa fase si eseguono frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione dei tannini e del colore
Invecchiamento	38 mesi in grandi botti di rovere francese e almeno 4 mesi in bottiglia
Tenore Alcolico	14 %
Acidità	5 parti per mille

Note di Degustazione	COLORE: Rosso granato, con riflessi aranciati BOUQUET: Caratteristico, etereo, intenso SAPORE: Asciutto, pieno, robusto e vellutato
Riconoscimenti	Three Stars HORECAVA Amsterdam and Best Brand Identity Gold Medal Mundus Vini Grand International Wine Award

