

BAROLO DOCG

Perno

Vino rosso, affinato in legno, prodotto con uve nebbiolo della zona a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Barolo.
La perfetta esposizione del vigneto, unita a clima e suolo, permette di ottenere un vino molto longevo ed elegante.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Monforte d'Alba;

Vigneto: Perno;

Vitigno: nebbiolo;

Altitudine: 395 m.s.l.m.;;

Esposizione: sud;

Origine geologica¹: Marne di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;;

Anno d'impianto: 1980;

Densità d'impianto: 4200 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: controspalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 8000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 5200 L vino/ha superficie.

VINIFICAZIONE

Il nebbiolo è un vitigno con maturazione tardiva. Si vendemmia la prima e la seconda decade di ottobre.

Trasportata in azienda l'uva è diraspata, pigiata e inviata in vasche di acciaio inox termo-condizionate dove svolge la fermentazione alcolica. Questa dura almeno una settimana e avviene ad una temperatura di 28-30°C.

Dopo la svinatura ed un travaso il vino è mantenuto sulle fecce fini (sur lies), ad una temperatura di 20-22 °C, per un periodo di almeno due mesi e qui completa anche la fermentazione malolattica.

Poi inizia il periodo di affinamento che dura 38 mesi, di cui una parte in legno.

Infine, a più di tre anni dalla vendemmia, il Barolo D.O.C.G. Perno è imbottigliato e dopo un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia è avviato alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato con riflessi aranciati;

Odore: intenso con sensazioni di legno e sentori di frutta matura unita a spezie;

Sapore: corposo e persistente. I tannini sono austeri, ma senza provocare sensazioni amare o allappanti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per le sue caratteristiche di struttura si abbina bene a piatti di carne, arrosti e formaggi stagionati saporiti.

Temperatura di servizio: 18 °C

¹ A.VV. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000

