

BAROLO PERNANNO

Lo aspettavamo con ansia!

Finalmente è arrivato il primo saggio di questo vigneto in territorio Elveziano.

Tufi bianchi, bruciati dal sole che permettono a questi nebbioli di esprimere: delicatezza, austerità e trasparenza nella trama. Qualità che possono nascere solo da questo versante delle colline del Barolo.

CLASSIFICAZIONE: Barolo DOCG.

UVE: 100% Nebbiolo

ZONA DI ORIGINE

Vigneto storico di proprietà sito in zona Pernanno nel comune di Castiglione Falletto.

Esposizione sud-sud-est.

Altitudine: 270 m sul livello del mare.

Terreno: Elveziano calcareo argilloso

NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a contropalliera con potatura medio-corta alla Guyot; la densità media di impianto è di 5000 ceppi ad ettaro e la produzione è ridotta mediante il diradamento dei grappoli fino a ottenere una produzione di 1 kg /ceppo.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte mature in piccole casse forate da 20 kg, operando una rigorosa cernita dei grappoli; il trasporto in cantina e la pigiatura avvengono entro poche ore dalla raccolta e la fermentazione viene condotta da lieviti indigeni a temperatura controllata, circa 32 °C con ripetuti e delicati rimontaggi. La macerazione delle vinacce è lunga, in media 350 ore; il vino nuovo viene, quindi, messo in legno dove avviene la successiva fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

Per 24 mesi in legno di rovere; successivamente si opera un affinamento di circa 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore granata intenso e riflessi aranciati. Naso con attacco mentolato e di erbe officinali seguite da una nota di rosa antica mantenuta in tensione da una energia interna che pare non cedere mai.

I tannini basali dolci e di grana finissima creano armonia e complessità da grande cru.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Meraviglioso con i piatti a base di tartufo bianco d'Alba nonché compagno inseparabile degli "agnolotti e tagliolini".

CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, deve essere servita ad una temperatura di 18-20 °C.

Invecchiamento 10-15 anni dalla vendemmia, almeno.

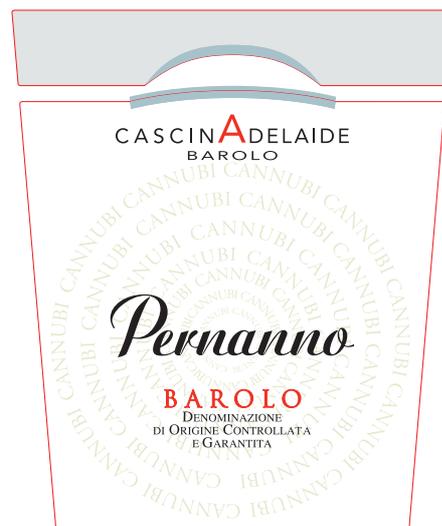
DATI ANALITICI

Alcool: 14,5%/vol.

Zuccheri residui: 2 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Estratto secco netto: 30 g/l



BAROLO *Pernanno*

