

Barolo Pernanno



vino: Barolo d.o.c.g.

comune di produzione: Castiglione Falletto .

Il versante collinare dove si trovano i nostri vigneti di Nebbiolo, è diviso da una fessura che dalla sommità del colle, scende fino alla valle sottostante, creando due zone. La zona a destra del comune di Castiglione Falletto, è quella del centro storico intorno al castello, mentre a sinistra della strada principale che porta a Castiglione, si trova “Pernanno”, con esposizioni a sud-est. Le temperature annuali, le precipitazioni e le altre condizioni meteorologiche, determinano la qualità del Barolo prodotto.

uva: Nebbiolo per Barolo.

superficie vitata: 2 ettari (selezionati)

esposizione: sud-est.

Gradazione alc.: 14,5% - 15%

tipologia di terreno: argilloso a forte percentuale limosa.

sistema di allevamento: Gujot-basso

età media delle viti: 40/60 anni.

densità dell’impianto: 4000 - 4500 ceppi per ettaro “ vecchie vigne”

epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre.

resa massima: 80 quintali per ettaro, ridotti a seconda del diradamento.

contenitori per la produzione: vasche inox

contenitori per l’affinamento: fusti in rovere francese da 225 litri; la percentuale dei contenitori nuovi e usati viene decisa in seguito alla valutazione sanitaria e analitica che il vino possiede a fermentazione ultimata. Anche la durata della permanenza all’interno delle barriques e in relazione alla struttura che il vino dimostra nell’affinamento. Il disciplinare di produzione prevede attualmente un periodo di affinamento in legno di almeno 18-24 mesi.

chiarificazione e filtrazione: nessuna di queste operazioni.

periodo dell’imbottigliamento: estate del secondo anno o primavera del terzo.

numero bottiglie prodotte a regime: 5.000 circa.

imballo: cartoni da 6 e 12 bottiglie.

Piatto consigliato : secondi importanti e formaggi.

Note di degustazione Barolo Pernanno: Colore: rosso granato molto profondo – Profumi: molto intensi che nei primi anni faticano ad esprimersi .(caratteristico del Nebbiolo proveniente da terre molto forti nei primi anni di vita del vino).

La struttura che si evidenzia è caratteristica delle annate molto importanti con trama tannica molto fitta, migliora ulteriormente con alcuni anni di bottiglia.