



CASTELLO DI PERNO

BAROLO CASTELLETTO DOCG



VIGNETO

Castelletto



UVE

100% Nebbiolo



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, preparazione pied-de-cuve circa 10 giorni prima della raccolta e aggiunto all'uva pigiata. Fermentazione spontanea senza lieviti aggiunti e macerazione a contatto con le bucce di circa 35 giorni a temperatura controllata.

Affinamento minimo 18 mesi in rovere austriaco, poi travasato in serbatoi di cemento fino all'imbottigliamento.