



CASTELLO DI PERNO

BAROLO DOCG



UVE
100% Nebbiolo



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, macerazione a freddo per 48 ore e fermentazione spontanea con macerazione di circa 30 giorni a temperatura controllata.

Affinamento di 24 mesi in botti grandi di rovere austriaco e imbottigliamento nel mese di Agosto.