



CASTELLO DI PERNO

LANGHE NEBBIOLO DOC



UVE
100% Nebbiolo



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, macerazione a freddo per 48 ore e fermentazione spontanea con macerazione di circa 20 giorni a temperatura controllata.
Affinamento di 8 mesi in botti grandi di rovere Francese e Austriaco.
Imbottigliamento ad Agosto.