



CASTELLO DI PERNO

NIZZA DOCG



UVE
100% Barbera



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, macerazione a freddo per 48 ore e fermentazione spontanea con macerazione di circa 20 giorni a temperatura controllata.
Affinamento in botti di legno per 20 mesi e commercializzazione dopo l'estate.