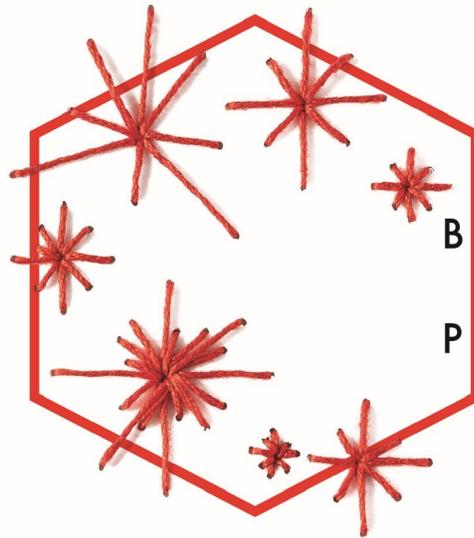


Castello di Perno, Barolo Perno Riserva



BAROLO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
PERNO
RISERVA



Denominazione: Barolo Perno Riserva
DOCG, Italy

Varietà: 100% Nebbiolo

Alcohol: 14.5%

Caratteristiche organolettiche: aromi delicati, frutta concentrata, il tutto in uno stile arioso ed elegante. Tannini fini.

Viticultura: certificato biologico dalla vendemmia 2021.

Note: Barolo Perno Riserva, è il primo ed unico Barolo Riserva che stiamo producendo, una piccola parcella di 0,3 ettari nel CRU Perno sempre situato a Monforte d'Alba che produce complessivamente solo 1100 bottiglie ogni anno.

Questa parcella è la più antica di Perno denominata "vigna della Croce".

I vigneti sono stati piantati nel 1940 e il nebbiolo è clone Michet al 100% (non sempre facile trovare Michet puro al 100% in un singolo vigneto) e i nostri vigneti sono di fronte al Bricco Rocche a Castiglione Falletto, grazie a questa influenza del terreno minerale tra calcare e sabbia, la bella esposizione e la buona altitudine di 430 metri otteniamo un Barolo ricco di eleganza, freschezza e aromaticità.

L'annata 2017 è stata impegnativa per molti nella regione a causa del caldo e della siccità. Tuttavia, il critico enologico Walter Speller ha osservato su JancisRobinson.com: "è Monforte

Affinamento: fermentazione spontanea e follature e macerazione a cappello sommerso per 35 giorni; 2 anni di invecchiamento in grandi botti Stockinger di rovere austriaco da 50hl e 4 anni di bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Potenzialità di invecchiamento: continuerà a migliorare per i 15 anni successivi alla vendemmia

d'Alba che si è rivelato il protagonista assoluto di questa annata. Degustare i suoi vini è stato come cambiare marcia, passare da una camminata lenta a un ritmo spedito. I vini mostrano frutti generosi e succosi con un giusto nucleo tannico e molta energia che scarseggia nel 2017. Castello di Perno ha un appezzamento di vigneto nel cru di Perno. Con i suoi quasi 200 ettari (494 acri) Perno sta spingendo un po' il concetto di 'cru', ma il terreno del Castello di Perno, situato sulla cresta della collina, si distingue davvero. Da esso nel 2017 è stato prodotto un fantastico, vibrante Barolo dai croccanti frutti rossi' (13 luglio 2021).