



DOCG Barolo Castello di Perno

In het hart van de Langhe rijst het pittoreske dorpje Perno op. Het kasteel van Perno vertegenwoordigt ook een stukje geschiedenis van de Italiaanse cultuur. Castello di Perno is momenteel eigendom van Gregorio Gitti en is niet alleen het centrum van een wijnproductie op hoog niveau geworden, maar is ook van plan terug te keren naar een thuis voor cultuur, met bijzondere aandacht voor hedendaagse kunst.

Expositie

De wijngaard ligt in Monforte d'Alba, genaamd Castelletto and Perno en bevindt zich op 400 meter boven zeeniveau.

Vinificatie

Na het oogsten worden de druiven ontsteeld en vindt er een koude maceratie plaats gedurende 48 uur. Daarna vindt er een natuurlijke fermentatie en maceratie plaats gedurende 30 dagen op gecontroleerde temperaturen. Vervolgens rijpt de wijn nog gedurende 24 maanden op Oostenrijkse houten vaten van 25 hectoliter.

Lekker bij

De wijn combineert perfect met hartige vlees gerechten zoals gestoofd en geroosterd vlees, wild, oudere kazen en truffel.

Appellatie: Barolo DOCG

Regio: Piemonte

Druivenrassen: Nebbiolo 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens - verfijnd

Aroma: gebalanceerde combinatie van rijpe rode vruchten, bloemen en kruiden.

Smaak: In de mond proef je kersen, aardbeien en tabak dat gepaard gaat met fluweelzachte tannines. Dit zorgt voor een krachtige, volle en zeer lange afdrank.

Serveren bij: Rood (gegrild) vlees of wild.