



DOC Langhe Nebbiolo 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 Gramolere en bevindt zich op 680 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 20 dagen op gecontroleerde temperaturen. Vervolgens rijpt de wijn nog gedurende 8 maanden op Oostenrijkse en Franse eiken. Tenslotte wordt de wijn in augustus gebotteld.

Appellatie: Langhe Nebbiolo DOC

Regio: Piemonte

Druivenrassen: Nebbiolo 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens - sappig

Aroma: Een zeer aangename mix van bloemige, fruitige en zachte pittige geuren, met als afsluiter viooltjes en vanille.

Smaak: Een fris, levendig bouquet met zachte tannines en zuren. De wijn heeft een zeer lange afdronk van rode bessen, frambozen en aalbes.

Serveren bij: Pastagerechten, rood vlees, gevogelte, rijpe kazen.