



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG "Perno" 2015

2015

La lunga vita del Nebbiolo di Monforte d'Alba



Svinando

Perno è uno dei Barolo DOCG proposti dalla cantina Sordo di Castiglione Falletto. Un vino premiato dalla critica internazionale, prodotto con uve provenienti da un vigneto di eccezionale valore, incastonato in una delle aree più pregiate della frazione di Perno, nel comune di Monforte d'Alba. Come sempre la lavorazione in cantina è accurata e prevede una prolungata fase di affinamento in botti grandi di rovere. La concentrazione e la vitalità di questo sono evidenti fin dal primo contatto nel bicchiere, dove si presenta di un bellissimo colore rosso rubino intenso, con ampi riflessi granato. Al naso un ricco e complesso ventaglio di profumi. Dai sentori delicati di frutta matura, fino alle note di cacao, boiserie, menta e spezie dolci. Un grande Barolo che in bocca rivela una prima sensazione di caldo intenso e piacevole, quasi dolce. Tannini maturi e ben integrati, è uno straordinario vino di grande struttura, molto equilibrato e giustamente armonico.

L'Azienda Agricola Sordo Giovanni è una delle tante belle realtà familiari del Piemonte. Siamo ai piedi della collina di Barolo, nel comune di Castiglione Falletto, in provincia di Cuneo. Oggi alla guida della cantina c'è Giorgio Sordo, a cui si sta già affiancando la figlia Paola che rappresenta la quarta generazione della famiglia e che rappresenterà la continuità aziendale. Oggi Sordo può contare su una superficie totale di 53 ettari vitati, distribuiti nei diversi comuni che sono la culla del Barolo e del Nebbiolo. L'azienda dispone di moderni impianti di vinificazione e di un'imponente cantina d'invecchiamento con più di cento botti di rovere di grande capacità. Del resto tutti i processi di produzione, sia in vigneto, che in cantina, fanno riferimento alle rigorose tradizioni tramandate dai padri degli attuali titolari.

La Vigna

Terreno Tufaceo con strati di terra rossa, ricco di sassi e roccia detritica, di non facile lavorazione.

Esposizione Sud-est

Allevamento Controspalliera con potatura a guyot tradizionale

Densità imp. 3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Nebbiolo

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Vino in evoluzione, consigliabile aprirlo tra minimo anni

Abbinamento Selvaggina

Vinificazione Vinificazione con fermentazione in vasche d'acciaio, lunga macerazione a cappello sommerso, fermentazione malolattica a temperatura controllata di 20°C, invecchiamento 24 mesi in botti di Rovere di Slavonia di grande capacità, successivo affinamento dai 4 ai 6 mesi in vasche di acciaio e minimo 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Bouquet molto ampio, intenso e persistente. Si alternano frutta matura, legni nobili, spezie e liquirizia, acidi e tannini sempre molto evidenti ma volgenti al dolce, molto lunga la persistenza aromatica finale. Molto longevo, particolarmente adatto all'invecchiamento.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821