



ANNATA 2019

## Barolo DOCG Perno

Un vino dal colore e tonalità abbastanza marcate e intense, stabili nel tempo. Bouquet sempre molto ampio, intenso e persistente.

A sensazioni di grande vinosità si alternano note di frutta matura, legni nobili, spezie e liquirizia.

Al palato grande sensazione di calore; acidi e tannini sempre molto evidenti ma volgenti al dolce, molto lunga la persistenza aromatica finale.

È un grande vino da lungo invecchiamento.

Consigliato a tutti coloro che amano vini con grande personalità, eleganza e raffinatezza. Questo Barolo si addice in modo particolare a persone tenaci e caparbie, capaci di attendere qualche anno prima di aprire la bottiglia perché solo ad allora il vino si esprimerà al meglio.

Abbinamenti consigliati: ottimo con arrostiti, selvaggina.

### Informazioni di base

**Nome del prodotto:** Barolo Perno DOCG 2019

**Vitigno:** Nebbiolo

**Denominazione:** Barolo

**Classificazione:** DOCG

**Colore:** Rosso

**Tipologia:** Fermo

**Paese/Regione:** Piemonte

**Annata:** 2019

**Alcool svolto:** 14,59

**Zucchero residuo:** 0,34

**Numero di bottiglie prodotte:** 6.500

### Vigna

**% Uva/ Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Terreno:** Sabbia/Argilla

**Esposizione:** Sud Est

**Metodo agricolo:** Tradizionale  
**Anno d'impianto:** 1963

**Data della vendemmia:** 20/10/2019

**Tipo di vendemmia:** Manuale in cassette

**Geolocalizzazione:** Perno di Monforte d'Alba

### Vinificazione

**Metodo:** Diraspa-pigiatura, vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con lunga macerazione a cappello sommerso da 4 a 7 settimane, a seconda dell'annata. Fermentazione malolattica naturale alla temperatura di 20°C. Conservazione in acciaio inox per 2/4 mesi

**Temperatura:** 30°C

**Durata:** 3 mesi

**Malolattica:** Svolta

**Affinamento:**

Invecchiamento 24 mesi in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni  
Affinamento 4/6 mesi in acciaio inox e minimo 6 mesi in bottiglia

**Età delle botti:** 5 anni

**Tipo di botte:** Botte grande

**Tipo di legno:** Slavonia

**Livello di tostatura:** Basso

**Percentuale di botti nuove:** Zero

**Tempo in legno:** 24 mesi

Tempo minimo in  
bottiglia: 6 mesi

---

## Bottiglia

Peso della bottiglia  
vuota: 550 g

Data  
imbottigliamento: 10/10/2022

Potenziale  
d'invecchiamento: 15 anni

Dimensione del  
turacciolo: 24x44

Materiale del  
turacciolo: Sughero

Tipo di bottiglia: Albeisa

Numero di bottiglie per  
scatola: 6

Dimensione della  
scatola: 17x31x26

---

## Acknowledgements

James Suckling  
2023 — 94 / 100

---