BAROLO PERNO DOCG CASCINA DEL MONASTERO

O vinhedo que dá origem a este magnífico Barolo cresce em uma encosta voltada de sul para sudeste sobre cenário bastante singular em Perno, um antigo distrito isolado isolada de Monforte d'Alba, que quase se tornou uma aldeia por direito próprio. Aqui, o solo arenoso-argiloso é formado no fundo de camadas muito compactas de margas cinzas, alternadas com camadas de arenito incorporadas em depósitos de areia amarela avermelhada.

90 PTS
WINEENTHUSIAST

Piemonte - Itália

100% Nebbiolo

Fermentação que dura 18-21 dias. O processo de vinificação das uvas resulta num vinho de grande pureza e frescura.

Envelhece na adega durante pelo menos três anos em barris de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor vermelha granada intensa.

Tem um nariz penetrante que mostra traços de rosas, framboesas, toques suaves de baunilha e alcaçuz e notas de amaretto e tabaco.

Na boca é encorpado, com taninos muito densos e cortantes, mas nunca agressivos, mostrando a vasta amplitude e consistência do vinho.

Temperatura de serviço entre 18ºC a 20ºC.

Pratos de carne e para aqueles que querem melhorar a sua fragrância, é ideal com aperitivos típicos do Piemonte.

ANÁLISE LABORATORIAL

Teor Alcoólico: 14,5%
Acidez Total: 5,90 g/l
Açúcar: 0,2 g/l
PH: 3,31

Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA VINHOS do MUNDO

www.vinhosdomundo.com.br