



Nebbiolo Perbacco 2012

Denominazione: D.O.C.

Varietà: Nebbiolo

Vinificazione: vinificazione delle uve provenienti da diversi cru di uva di Nebbiolo da Barolo. L'età media delle viti è 35 anni e le piante per ettaro sono 4.500. La fermentazione alcolica dura dai 18 ai 28 giorni ad una temperatura di 28°-35°. Segue la fermentazione malolattica in acciaio e/o barriques. Tutte le vigne sono vinificate e invecchiate separatamente, fino al momento in cui si selezionano i Botti /CRU/ vigneti che verranno usati in quell'anno per il Barolo Castiglione.

Invecchiamento: il periodo totale di invecchiamento in legno è di 2 anni : in barriques per 4 mesi per il periodo necessario allo svolgimento naturale della malolattica e successivo trasferimento in botti grandi per circa 20 mesi. Passaggio in acciaio per pochi mesi prima dell'imbottigliamento. La lavorazione nel vigneto, quantità di uva, vinificazione ed invecchiamento è la stessa del nostro Barolo Castiglione, è solo una selezione al 3 anno dei vini/vigneti che dimostrano più eleganza e più prontezza per il consumo, senza un invecchiamento più prolungato in bottiglia come facciamo per il Castiglione.

Descrizione: fruttato con sentori di menta, spezie e caramella. Tannini rotondi ed eleganti si aggiungono ad un finale lungo e raffinato. Robusto, intenso, potente in gioventù; complesso, elegante con invecchiamento.

Combinazioni: carne stufata, selvaggina, arrostiti di carne rossa, pasta al sugo di carne, formaggi freschi o stagionati.

Alcol: 14.12%

Acidità totale: 5.38 g/L

Estratto secco totale: 27.6 g/L