

RAINERI

# Barolo Perno



Denominazione: DOCG  
Vitigno: nebbiolo 100%  
Vigneti in: Perno di Monforte d'Alba  
Cru: Perno  
Produzione media annua: 6000 bottiglie  
Resa di uva per ettaro: 50 quintali  
Esposizione, altitudine: sud-ovest, 350m slm  
Conformazione del terreno: sabbia e marna di calcare, argilla  
Età media e sistema d'impianto: 40 anni, guyot

## CONDUZIONE DEL VIGNETO

Eco-sostenibile, con inerbimento dell'interfilare e trattamenti di rame e zolfo secondo le necessità. Due diradamenti in vigna tra luglio e agosto. L'uva è raccolta in ceste da 20kg a metà ottobre, con selezione manuale sulla pianta.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il raspo è tolto alla pigiatura, e il mosto è lasciato a macerare in vasca d'acciaio per circa tre settimane a temperatura controllata (28°-30°C). Dopo circa 2 mesi di fermentazione malolattica, il vino affina per 24 mesi in botti grandi di rovere. No filtrazioni né chiarifica.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato  
Profumi: viola, rosa essiccata, balsamico, funghi, frutta matura, tabacco  
Gusto: secco, molto intenso e molto persistente, tannico, di corpo, armonico ed equilibrato  
Temperatura di servizio: 16°-17°C  
Capacità di evoluzione: 5 - 20 anni  
Abbinamenti: primi piatti con salse ricche, carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati, cioccolato

**RAINERIVINI.COM**

Az. Agr. Raineri Gianmatteo  
Loc. Panerole 24 - 12060 - Novello (CN) - ITALY  
info@rainerivini.com - Tel +39 3396009289