

Barolo DOCG Perno 2015 - Cascina del Monastero



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Geologia Terreno: Argillo-calcareo
Genere: Vino
Denominazione: Barolo DOCG
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nebbiolo
Annata: 2015
Età delle Vigne: 30-40 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 55 mesi in botti di rovere
Grado Alcolico: 14,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nebbiolo in purezza.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, malolattica svolta in botti di rovere. Invecchiamento per 55 mesi in botti di rovere. Nessuna filtrazione. Imbottigliato in estate 2020.