



SORDO

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
PERNO



Vigneto di eccezionale valore incastonato in una delle aree più pregiate della Frazione di Perno nel comune di Monforte d'Alba.

Comune di produzione

Monforte d'Alba

Vitigno

100% Nebbiolo

Esposizione

Sud-Est

Altitudine (s.l.m.)

270-400 mt

Terreno

Tufaceo con strati di terra rossa, di non facile lavorazione. Il sottosuolo è costituito prevalentemente da sassi e roccia detritica cementata più o meno tenacemente da componenti sabbiosi e argilla appartenenti al periodo Elveziano

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot

Età del vigneto (anni)

25/35

Densità dei ceppi

4.000 ceppi

Resa per ettaro

75/80 ql uva

Lavorazione

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

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

Grado Alcolico

14,5% Vol (a secondo dell'annata)

Acidità

5,4 gr/l

Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

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 inale. È un grande vino da lungo invecchiamento

Temperatura di servizio

16°-18°C

Abbinamento consigliato

Ottimo con arrostiti, selvaggina

**AZIENDA AGRICOLA
SORDO GIOVANNI**

via Alba Barolo 175
Borgata Garbelletto
12060 Castiglione Falletto (CN)
Italia

Tel. +39 0173 62853
Fax +39 0173 462056
info@sordogiovanni.it
www.sordogiovanni.it

