



## Barolo Perno Sordo

**Comune di produzione:** Monforte d'Alba

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Esposizione:** Sud-Est

**Altitudine (s.l.m.):** 270-400 m

**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.

**Età del vigneto (anni):** 25 / 35

**Densità dei ceppi:** 4,000 ceppi

Straordinario colore rosso rubino intenso, con ampi riflessi granata che denotano una giovinezza, non ancora sfiorata dagli effetti dei primi anni di maturazione. Vino trasparente e brillante, con una formazione generosa ed evidente di archetti e lacrime, che scorrono copiose lungo le pareti di cristallo del calice: indice della sua spiccata forza alcolica e quantità di sostanze estrattive.

Il bouquet è franco, intenso, ampio, composito.

Racconta di sentori delicati di frutta matura, cacao, legni nobili, menta e spezie dolci.

In bocca, proviamo una prima sensazione di calore intenso, piacevole quasi dolce. Vino nobile ed austero per la presenza di tannini maturi, che si legano bene alla spiccata sapidità e alla generosità del vino. Ottimo il lento percorso evolutivo che promette e garantisce una grande longevità ed ulteriori trasformazioni positive, delle pur già notevoli, sensazioni olfattive e gustative.

Uno straordinario vino di grande struttura, molto equilibrato e giustamente armonico. La lunga persistenza aromatica intensa, gli conferisce grande razza e nobiltà.