



“Cascina del Monastero”
di Grasso Giuseppe e Velda
Frazione Annunziata 112/a
12064 La Morra (Cuneo) -- Italia
Tel +39 0173509245
Fax +39 0173 509245

Info@cascinadelmonastero.it
www.cascinadelmonastero.it

Scheda tecnica Barolo Perno docg

Azienda :Cascina del Monastero
Nome vino : Barolo Perno
Annata : 2015
Denominazione : Barolo Docg
Regione : Loc. Perno di Monforte d’Alba
Ampiezza : 3 ettari
Resa per ettaro : 30-35 hl /Ha
Terreno : Argilloso - Calcareo
Anno di impianto : 1970-98
Altitudine : 280-350 mt
Esposizione : sud
Vitigno : Nebbiolo 100%
Tipologia : Rosso
Vinificazione : TRADIZIONALE
Vino : naturale / eco sostenibile
Alcool : 14,50 %
Residuo zuccherino : 0,30
Acidità : 8,5
Estratto secco netto : 29,90
PH : 8,2
Tipo di chiusura : Sughero mono pezzo naturale selezionato
Numero di bottiglie prodotte : 13.000

vino non filtrato

fermentazione spontanea e macerazione a cappello sommerso per 30-35
giorni a temperatura controllata

fermentazione malolattica svolta in botte di rovere

invecchiamento di 55 mesi in botte di rovere – imbottigliato in estate
2020