

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

CASTELLO DI PERNO

ITALIA | PIEMONTE



PELEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

CASTELLO DI PERNO

ITALIA | PIEMONTE

Langhe Doc NEBBIOLO

Vitigno: Nebbiolo

Ubicazione vigneto: Località Gramolere - Monforte d'Alba.

Vinificazione e affinamento: diraspatura, macerazione a freddo per 48 ore e fermentazione spontanea con macerazione di circa 20 giorni a temperatura controllata. Affinamento di 8 mesi in botti grandi di rovere Francese e Austriaco. Imbottigliamento ad agosto.

Caratteristiche organolettiche: un Nebbiolo fresco, minerale e balsamico, che ben esprime il terroir e il micro-clima presenti in questo singolo vigneto.