



# AZIENDA AGRICOLA La Fusina

## BAROLO DOCG PERNO

Colore rosso rubino con tenui riflessi granato, sfumature rosso amaranto. Profumo intenso, pulito con note di ciliegia marasca, ribes nero e mora, sensazione retro olfattiva con ricordo di fieno e pepe; ricordo di tabacco e cuoio; sensazione tannica in leggero esubero; giovani sentori di legno dolce e finale di marmellata di lamponi. Appena maggiorenne, con una lunga carriera. Grande gioiello dell'enologia piemontese. Le vigne del nostro Barolo si trovano nella zona di Perno, del Comune di Monforte d'Alba, sono vigneti di circa 20-25 anni di età. Questo Barolo è invecchiato per circa 30 mesi in tonneaux e barriques di rovere francese e riposa in una piccola cantina sulla piazza di Perno fino a quando ottiene la certificazione.

**Area di produzione:** Monforte d'Alba, Perno

**Vitigno:** 100% nebbiolo

**Altitudine:** 395 mt

**Terreno:** calcareo

**Età del vigneto:** circa 20 anni

**Durata fermentazione:** 6-8 giorni

**Vinificazione:** breve con rimontaggi frequenti e controllo temperatura

**Affinamento:** in legno per circa 30 mesi, tonneaux di 1°- 2° passaggio provenienti dalla Francia

**Affinamento in acciaio:** circa 12 mesi

**Affinamento in bottiglia:** circa 8 mesi

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**Abbinamenti:** secondi di carne, formaggio stagionato