

INFO

Vinens Navn: Barolo Perno

Producent: Elio Sandri.

Område/Land: Barolo/Piemonte/Italien

Drue(r): Nebbiolo (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst fra vinstokke plantet i 1937 på området "Cru Disa" i Perno di Monforte. Økologisk dyrkning, hele klaser, maceration og spontangæring ved 29 grader på betontanke, lagring i 48 mdr. på brugte Botti og 24 mdr. på flaske inden frigivelse.

Jordbundsforhold: Jernholdig sandsten iblandet ler og kalksten.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk ca.14%

Producentens web:

Yderligere information:

På toppen af nogle af de højeste bakker i regionen i området øst for Barolo, i landsbyen Monforte d'Alba, bor Cascina Disa Elio Sandri. Giovanni Sandri har overgivet vinbruget til sin søn, Elio, som viderefører Sandris vinfremstilling, som er kendetegnet ved at være langsom og skånsom. Det giver mulighed for meget lave niveauer af svovl og ingen andre tilsætninger.

Resultaterne er udsøgte, ultratraditionelle terroir-drevne vine med stor elegance og balance, samt en tilsyneladende uendelig levetid. Certificeret økologisk af Associazione Soule e Salute.

