SCHIAVENZA
SERRALUNGA d'ALBA

Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

PERNO

Vitigno: 100% Nebbiolo

Superficie totale: 0,72 ettari

Vigneto: prodotto con uve Nebbiolo provenienti dai vigneti della MGA Perno siti nel comune di Monforte d'Alba

Altitudine: tra 300 e 400 m s.l.m.

Tipologia del terreno: argilloso, sabbioso, con importanti variazioni da zona a zona

Sistema d'allevamento e densità d'impianto: Guyot tradizionale; 4000 piante per ettaro

Età media delle viti: 20/30 anni in relazione alla particella

Vendemmia: manuale, effettuata nella seconda metà di ottobre

Vinificazione e invecchiamento: fermentazione e macerazione in vasche di cemento da 30/50 quintali per 15/20 giorni circa a temperatura variabile tra i 25°-27° C. Due rimontaggi giornalieri per areare mosto in fermentazione e rottura del cappello. Dopo frequenti travasi in vasca di acciaio il vino viene messo in botti di rovere di Slavonia per un invecchiamento di almeno 18 mesi. Seguirà affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi in locali freschi e bui prima della commercializzazione..

Azienda Agricola Schiavenza - Vini e Cucina di Langa

Via Mazzini, 4 - 12050 Serralunga d'Alba (CN) - Italy
Tel: +39 0173 613115 - schiavenza@schiavenza.com - **www.schiavenza.com**