

Linea Innovazione

PERIPLO WINES



NOVEM BAROLO DOCG

VIGNETO di 20 anni, situato tra i comuni di Barolo e Novello, a 320 m s.l.m.

VITIGNO 100% Nebbiolo

TERRENO argilloso-calcareo con venatura di sabbia

ESPOSIZIONE sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot classico

PRODUZIONE 80 q.li/ha

VINIFICAZIONE condotta in vasche di acciaio, col sistema a cappello emerso e con la macerazione delle vinacce di 15 giorni. La temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 29 °C. La malolattica avviene a fine fermentazione e a svinatura ultimata

INVECCHIAMENTO 3 anni dei quali 2 in grandi botti di rovere di Slavonia da 26 hl, e 12 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE vino estremamente elegante e classico. Il colore appare rosso granato intenso, molto pieno e luminoso, al naso è molto ampio e persistente con sfumature di tabacco e fiori secchi. In bocca è armonico anche se presenta una grande struttura, con un gusto pieno e persistente che si evolve in un tannino molto bilanciato sul finale