

# CASCINA BONGIOVANNI



## BAROLO "PERNANNO" D.O.C.G.



**Uva:** 100% Nebbiolo

**Gradazione Alc.:** 14,5% - 15%

**Esposizione:** sud-est.

**Superficie vitata:** 2 ettari (selezionati)

**Tipologia di terreno:** argilloso a forte percentuale limosa.

**Sistema di allevamento:** Gujot-basso

**Età media delle viti:** 40/60 anni.

**Densità dell'impianto:** 4000 - 4500 ceppi per ettaro "vecchie vigne"

**Vendemmia:** seconda decade di ottobre.

**Resa massima:** 80 quintali per ettaro, ridotti a seconda del diradamento.

**Vinificazione:** Macerazione con le bucce in rotovinificatore orizzontale in acciaio, per 15/20 giorni. Vengono effettuati rimontaggi giornalieri e follature delicate. L'affinamento in barriques dura 18/24 mesi. Il mix dei contenitori nuovi e usati viene decisa in seguito alla svinatura. Non si effettuano operazioni di chiarifica o filtrazione.

**Numero bottiglie prodotte:** 5.000 circa. Disponibile anche in formato magnum da 1,5 litri

**Temperatura di servizio:** 16/18°

**Note di degustazione:** Colore: rosso granato molto profondo – Profumi: molto intensi che nei primi anni faticano ad esprimersi (caratteristico del Nebbiolo proveniente da terre molto forti nei primi anni di vita del vino). La struttura che si evidenzia è caratteristica delle annate molto importanti con trama tannica molto fitta, migliora ulteriormente con alcuni anni di bottiglia.

Questo è il nostro CRU "PERNANNO". Si trova a Castiglione Falletto sul versante rivolto verso Serralunga d'Alba. Questo è stato il primo vigneto acquistato e piantato dal nonno Giovanni Bongiovanni, nel 1950. Questo dimostra quanto la nostra famiglia credesse già nelle potenzialità del Nebbiolo. L'esposizione perfetta, il suo terroir, e le cure che dedichiamo al vigneto, regalano a questo Barolo una complessità di profumi, un equilibrio perfetto tra volume ed eleganza ed una garanzia sulla sua longevità. È il vino che identifica la nostra azienda. Grazie alla sua spiccata struttura, trova il suo abbinamento ideale, con piatti di carni rosse di ogni genere, selvaggina e formaggi stagionati.

Azienda Agricola Bongiovanni di Mozzone Davide - Via Alba Barolo, 3 - 12060 Castiglione Falletto (CN)

C.F.: MZZ DVD 69D12A124A - P.IVA: 02797080047

TEL. +39 0173 262184

Sito: [www.cascinabongiovanni.it](http://www.cascinabongiovanni.it) - e-mail: [info@cascinabongiovanni.com](mailto:info@cascinabongiovanni.com)