



## 2018 Barolo DOCG Perno

Giovanni Sordo

<b>Typ</b>	Rotweine
<b>Herkunft</b>	Italien, Piemont
<b>Produzent</b>	Giovanni Sordo
<b>Ausbau</b>	24 Monate Eichenfass, 12 Moanta Flaschenausbau
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18°C
<b>Trinkreif</b>	bis 2025
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 %
<b>Traubensorten</b>	Nebbiolo
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	09406718

### Bemerkungen

Im Barologebiet finden wir zwei verschiedene Bodentypen vor: Kalkhaltiger Mergel und ein Bodentyp mit höherem Gehalt an Sandstein. In den Lagen von Castiglione Falletto, Monforte und Serralunga gedeihen intensivere Weine, die eine längere Reifezeit benötigen. Der Nebbiolo braucht eine lange Reifezeit von bis zu zehn Jahren, um die Gerbstoffhärte komplett abzulegen. Die Mindestlagerzeit beträgt drei Jahre (davon zwei im Holzfass), für den Riserva 5 Jahre. Der Mindest-Alkohol-Gehalt beträgt 13 % vol.

### Passt zu

Braten- und Schmorgerichten oder raffinierten Käseplatten, vorzugsweise eine Auswahl verschiedener Hartkäse

### Degustationsnotizen

Granatrote Farbe, hoher Tanningehalt sowie ein komplexes Aroma nach Pflaumen, dunklen und roten Beeren, feine fast zarte florale Noten (Rosen), gefolgt von Tabak und Gewürznoten, Teer und Lakritze. Im Gaumen wirkt er in der Jugend zum Teil ungestüm, mit

zunehmender Reife jedoch harmonisch, warm, würzig, mit viel Schmelz.