



Barolo «Perno»

Produzent	Oreste Stefano
Land/Gebiet	Italien/Piemont
Appellation	Barolo DOCG
Jahrgang	2018
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Nebbiolo (100%)
Ausbau	18-monatiger Ausbau in Holzfässern aus slawonischer Eiche
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	0.5 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2032
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	6500 Flaschen

Seit 1950 ist die Familie Oreste im Weinbau tätig. In der Anfangszeit wurden die Trauben vom damals jungen Winzer Stefano Oreste noch an die Cooperativa verkauft, ab dem Jahrgang 1961 war es dann aber so weit: Stefano vinifizierte seinen ersten eigenen Barolo. Nach dem Ableben von Stefano Oreste 2009 übernahm die damals 46-jährige Tochter Chiara die Verantwortung.

Ein Barolo ist vielleicht nicht gerade der Wein, an den man bei «femininen» Eigenschaften zuerst denkt. Doch Chiara Orestes Barolo aus der erstklassigen Lage Perno ist zauberhaft: feinste Weichselkirschen im Duft, seidig im Gaumen ohne jede Astringenz, dafür viel rotbeerige Frucht und grandios charmanter Trinkfluss.