

Nom	Barolo Perno
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
Producteur	Schiavenza
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	14,50% vol

Description

L'Azienda Agricola Schiavenza est une petite entreprise familiale fondée en 1956 par les frères Vittorio et Ugo Alessandria. Aujourd'hui, l'entreprise est dirigée par le gendre, Luciano Pira. Le domaine s'étend sur environ 10 hectares de vignobles dans la zone de Serralunga d'Alba. Il possède en outre quatre giornate piémontaises dans la commune de Monforte d'Alba, dans le hameau de Perno. Dans le passé, la ferme et les terres environnantes appartenaient à Opera Pia Barolo, la fondation par laquelle Julia Faletti s'est engagée en faveur des moins fortunés de la société. Le domaine porte le nom des métayers (schiavenza) qui effectuaient les travaux dans les vignobles de ce domaine.

Schiavenza produit pas moins de 5 vins Barolo différents et uniques. Les vins reçoivent leur maturation dans de grands fûts slaves, et bien que les étiquettes modernes suggèrent le contraire, Schiavenza utilise un style de vinification traditionnel.

La production de l'entreprise se concentre exclusivement sur les vins rouges. Un Dolcetto d'Alba ; un Barbera d'Alba vinifié de manière traditionnelle à partir de raisins cultivés dans le jeune vignoble situé dans le hameau de Perno sur la commune de Monforte d'Alba et une version affinée dans de grands fûts. Un Langhe Nebbiolo issu de raisins 100% nebbiolo; un Barolo issu d'un mélange de raisins nebbiolo récoltés dans des vignobles aux expositions différentes, tous situés dans la commune de Serralunga d'Alba, et trois sélections des vignobles "Broglio", "Prapò" et "Bricco Cerretta". Et enfin un Barolo Chinato, un vin aromatisé obtenu à partir d'une ancienne recette de famille.

Le Barolo Perno a une couleur rouge rubis. Il présente des arômes de fruits noirs et d'épices avec des notes de tabac.

Servir sur

pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, gibier

Origine

Perno, Monforte.

Elevage

Vieillissement dans de grands fûts de bois.

Notes des critiques

jamesuckling.com: 95

