## Barolo «Perno»

| | |
|---|---|
| Produzent | Oreste Stefano |
| Land/Gebiet | Italien/Piemont |
| Appellation | Barolo DOCG |
| Jahrgang | 2017 |
| 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 2031 |
| 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.