



BAROLO D.O.C.G. CERRATI "VIGNA CUCCO" RISERVA

Dalla sommità del cru Cerrati, dove calcare e tufo rendono le uve ricchissime di tannini e polifenoli, un grande Barolo da grande invecchiamento.

Vitigno	Nebbiolo 100%
Zona di produzione	Cerrati in Serralunga d'Alba, Vigna Cucco, Ha 1,5
Vigneto	Vigna Cucco
Altezza	380-420 m s.l.m.
Esposizione	In prevalenza Est
Terreno	Calcareo-argilloso, poco profondo
Epoca di raccolta	Ottobre
Resa per ettaro	50 q.li/Ha di uva
Ceppi per ettaro	4.000
Sistema di allevamento	Guyot

Vinificazione L'uva appena raccolta viene diraspata, pigiata e posta in vasche di acciaio da 50 ettolitri; segue la fermentazione di 10 giorni a 26 °C con una macerazione a temperatura controllata di 22 °C. Il prodotto viene poi svinato e travasato alcune volte.

Affinamento Ultimata la fermentazione malolattica questo vino, di grande potenza, effettua il suo invecchiamento in barrique di primo e secondo passaggio per circa 36-40 mesi. Segue l'imbottigliamento e una maturazione di circa 3 anni in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche Questo cru, vanto dell'azienda, colpisce per il suo colore rosso rubino brillante con lievi riflessi aranciati, il profumo complesso e avvolgente, dove le note varietali della rosa selvatica si fondono con quelle dolci di cacao, tabacco e spezie. Escono poi le componenti fruttate che richiamano la mora appassita, la visciola ammostata; gusto pieno, armonico, caldo con finale leggermente asciutto e complesso.

Temperatura di servizio Servire a temperatura di 16-18 °C.

Abbinamenti gastronomici Vino di grande importanza, è compagno ideale di secondi piatti elaborati e di selvaggina in genere. Esalta le qualità di formaggi stagionati.

Conservazione Conservare la bottiglia coricata, in luogo fresco e ventilato, al riparo da luce e vibrazioni.