



**BAROLO**

denominazione di origine controllata e garantita

**CERRATI**

BOTTIGLIA N. 000X/XXXX

INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE  
DALL'AZIENDA AGRICOLA TENUTA CUCCO, SERRALUNGA D'ALBA, ITALIA  
PRODUCT OF ITALY



## BAROLO D.O.C.G. CERRATI

**Dai vigneti nel cuore di Serralunga d'Alba, le uve migliori per un grande classico dei Barolo. Tenuta Cucco è l'unica a proporlo sul mercato.**

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vitigno</b>                | Nebbiolo 100%                                      |
| <b>Zona di produzione</b>     | Cerrati in Serralunga d'Alba,<br>MGA Cerrati, Ha 4 |
| <b>Altezza</b>                | 260-400 m s.l.m.                                   |
| <b>Esposizione</b>            | Sud, Sud-Est                                       |
| <b>Terreno</b>                | Calcareo-argilloso, poco profondo                  |
| <b>Epoca di raccolta</b>      | Ottobre  |
| <b>Resa per ettaro</b>        | 60 q.li/Ha di uva                                  |
| <b>Ceppi per ettaro</b>       | 4.000  |
| <b>Sistema di allevamento</b> | Guyot  |

**Vinificazione** Per esaltare le caratteristiche di questo vigneto, l'uva appena raccolta viene diraspata e pigiata e posta in macerazione pre-fermentativa in tini di rovere alla temperatura di 18°C per 72 ore. Segue una fermentazione con rimontaggi attenti a mantenere le bucce intatte alla temperatura di 26°C. Dopo una macerazione sulle bucce segue la svinatura del vino ormai completamente secco. Alla fine della malolattica il vino è pronto per essere travasato e trasferito nel locale di affinamento.

**Affinamento** Il vino viene posto per 30 mesi in tradizionali botti da 25 ettolitri sino al raggiungimento del pieno equilibrio gustativo. Segue l'imbottigliamento e una maturazione di circa 26 mesi.

**Caratteristiche organolettiche** Questo Barolo proveniente dal cru Cerrati svela profumi intensi e da meditazione ai sentori floreali che rimandano alla rosa di macchia; subentrano note di menta e timo, emergono le componenti fruttate della ciliegia e del ribes appena ammostati, alla fine si percepiscono sentori di sottobosco e di fungo.

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

**Abbinamenti** Vino di intensa personalità, accompagna secondi piatti importanti, selvaggina in genere, formaggi a pasta cotta.

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