



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 tini di acciaio da 50 Hl; segue la fermentazione di 10 giorni a 26 °C con una macerazione a cappello sommerso di 30 giorni a temperatura 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 carati nuovi di rovere francese per 36 mesi sino a raggiungere la piena eleganza. Segue l'imbottigliamento e una maturazione di circa 36 mesi 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 ammottata; 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.