



BAROLO D.O.C.G. CERRATI

Uno dei cru più vocati di Serralunga d'Alba. Da vigneti alti, le uve migliori per un grande classico dei Barolo. La nostra azienda è l'unica a proporlo sul mercato.

Vitigno	Nebbiolo 100%
Zona di produzione	Cerrati in Serralunga d'Alba, Menzione Geografica aggiuntiva Cerrati, Ha 4
Altezza	260-395 m s.l.m.
Esposizione	Sud, Sud-Est
Terreno	Calcareo-argilloso, poco profondo
Epoca di raccolta	Ottobre
Resa per ettaro	60 q.li/Ha di uva
Ceppi per ettaro	4.000
Sistema di allevamento	Guyot

Vinificazione Per esaltare le caratteristiche di questo vigneto, l'uva appena raccolta viene diraspata e pigiata e posta in macerazione pre-fermentativa in piccoli tini 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 di 30 giorni 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 24 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.