

Barolo Cerretta

Zona di origine:

Serralunga d'Alba, Cru Cerretta

Vitigno:

Nebbiolo da Barolo

Vinificazione e affinamento:

Diraspatura e pigiatura soffice su metà della massa

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per prediligere l'estrazione di profumi freschi, contatto pellicolare di circa quattro settimane agevolato da rimontaggi

Fermentazione malolattica in acciaio e successivo spostamento in legno

Invecchiamento in botte grande per circa 24 mesi

Nella primavera, al termine dell'invecchiamento in legno, il vino viene spostato in acciaio ed imbottigliato nel mese di giugno

Seguirà un invecchiamento in bottiglia di almeno 18 mesi

Profumo:

Intenso, con note di spezie, rosmarino, pepe e sentori balsamici

Sapore:

Deciso, ampio ma non invasivo, con una buona trama tannica e legno ben integrato

Colore:

Granato