

Barolo DOCG

Cerequio

ANNATA: 2021

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'inverno è finalmente nevoso. I primi mesi dell'anno sono caratterizzati da pioggia e neve con accumuli nei vigneti delle Langhe fino a 60 centimetri. Nel mese di marzo non piove mai e le temperature sono sempre oltre la media portando ad un inizio vegetativo precoce. Queste condizioni ci facevano pensare ad un'altra annata anticipata e calda, ma non sarà proprio così. I mesi di aprile e maggio sono più freddi, quindi l'anticipo vegetativo viene annullato da tali condizioni climatiche. Dai primi giorni di giugno inizia una lunga estate calda (mai torida) ed asciutta, che prosegue nel mese di settembre con temperature diurne più miti. Le ultime due settimane di agosto sono dedicate al diradamento lasciando sulla pianta 5-6 grappoli per vite non più grandi di 250 grammi l'uno; quindi dove necessario si è andati a ridimensionare il grappolo eliminando ali e punta. Climaticamente settembre ed inizio ottobre hanno decretato la grandezza qualitativa dell'annata in quanto la grande escursione termica tra giorno e notte, unita al clima asciutto e soleggiato ha consentito una maturazione lenta e costante dei polifenoli e tannini. La vendemmia avviene nelle tempistiche classiche dal 10 al 12 ottobre, con uve con una sanità e maturazione spettacolare, condizioni così perfette sono rare. Il 2021, nonostante un'iniziale primavera con alternanza climatica grazie al successivo andamento climatico perfetto ne ha scaturito una qualità eccelsa da 5 stelle. Il vino ha un bouquet di carattere ed eleganza già evidente nella fase giovanile. Al gusto rivela una stoffa fitta di tannini fini e setosi ed estrema armonia e lunghezza. Il 2021, come il 2016 ed il 2010 sarà un millesimo di estrema longevità." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: nebbiolo

COMUNE: La Morra - Barolo

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1988

VIGNETO: Cerequio

ESTENSIONE VIGNETO: 3 Ha

ANNO DI IMPIANTO: 1972- 1990

SUOLO: mame calcaree argillose di origine sedimentaria marina, risalenti all'era Tortoniana (9 milioni di anni fa). Caratterizzato da pH basico, povero di sostanze organiche, ma ricco di microelementi quali magnesio e in particolar modo manganese

ESPOSIZIONE VIGNE: sud, sud ovest

ALTITUDINE VIGNE: 320 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI PER ETTARO: 4.500

RESA: diradamento dei grappoli in eccesso a fine estate lasciando 5/6 grappoli per ceppo

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di Rovere da 55hl, 20 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia" ad una temperatura compresa tra i 30° e i 27° C. Fermentazione malolattica in tino

AFFINAMENTO: minimo 3 anni. Matura 2 anni in botte di Rovere di media capacità, prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: rosso rubino granato con brillanti riflessi

PROFUMO: ampio, di grande carattere con note di frutti maturi, menta, eucalipto, genziana e spezie finissime

GUSTO: al palato ricco in struttura con una trama fitta di tannini fini, spicca in eleganza ed armonia che contraddistinguono questo cru di Barolo veramente unico

ABBINAMENTI: uova con tartufo bianco d'Alba, bistecchine di agnello in padella, brasato di vitello al Barolo, formaggio Castelmagno

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

FORMATI: 0,750 L - 1,5 L - 3 L - 5 L

CHIUSURA: sughero

