

Barolo DOCG

Cerequio

ANNATA: 2022

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "In Piemonte il clima è stato caratterizzato da un inverno mite con scarse precipitazioni, seguito da una primavera altrettanto siccitosa e da un anticipo vegetativo di circa due settimane, mantenutosi anche nelle fasi successive. Giugno e luglio sono proseguiti caldi e siccitosi, ma due eventi piovosi nelle zone del Barbaresco e del Barolo, con circa 120 mm di pioggia, hanno riportato equilibrio nell'acino in termini di rapporto polpa/buccia e maturazione. Per favorire il mantenimento degli aromi e della freschezza ed evitare danni da sole e calore, nell'annata 2022 si è mantenuta una buona copertura vegetativa dei grappoli e si è anticipato il diradamento (20-22 agosto) così come la vendemmia manuale, svolta dal 20 al 26 settembre, con circa due settimane di anticipo e con uve perfettamente sane e mature. È un millesimo in cui l'esperienza del viticoltore e la sorprendente resilienza della vite hanno fatto la differenza, donandoci un'annata di ottima qualità, pronta alla beva ma al tempo stesso elegante ed espressiva, con una sicura prospettiva di 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: marne 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

