



## Barolo DOCG Cerequio

**ANNATA:** 2020

**NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE:** "L'annata 2020 è iniziata con un inverno mite e con poche precipitazioni, soprattutto nevose. La prima parte della primavera è stata asciutta e soleggiata (marzo e aprile), facendo presupporre una vendemmia anticipata. Ma questa previsione si è rivelata sbagliata: maggio e giugno sono stati particolarmente piovosi, rallentando lo sviluppo vegetativo. Tali condizioni hanno consentito l'accumulo di abbondanti, essenziali riserve idriche per la stagione estiva, che non è stata eccessivamente calda e secca. Ciò che distingue questa annata è il clima ideale nella fase più cruciale: settembre è stato mite e asciutto, permettendo alle uve di crescere sane e raggiungere la perfetta maturazione. Il 2020 è stato in generale un anno abbondante in termini di produzione, ma grazie alle operazioni di diradamento effettuate a fine agosto, la quantità raccolta è tornata a livelli standard, elevando ulteriormente la qualità dei frutti. Da metà agosto a fine settembre abbiamo vissuto giornate soleggiate e un'ottima escursione termica diurna, condizioni che hanno consentito una lenta ma costante maturazione dei tannini, tipica delle "grandi annate". La vendemmia delle uve per Cerequio, raccolte perfettamente sane e mature, è stata effettuata dal 10 al 13 ottobre, secondo le tempistiche classiche." *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

