

Barolo DOCG Cerequio Riserva

ANNATA: 2007

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "Per le uve nebbiolo da Barolo è stata un'annata caratterizzata da un clima che ha anticipato tutte le stagioni con un conseguente anticipo di due settimane di maturazione e raccolta. Il vino si presenta di notevole intensità e dolcezza olfattiva, di grande struttura e carattere, armonico già nella fase giovanile perché ricco di tannini dolci e setosi. Annata di ottima longevità." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: nebbiolo

COMUNE: La Morra - Barolo

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2006

VIGNETO: Cerequio

ESTENSIONE VIGNETO: 0,90 Ha

ANNO DI IMPIANTO: 1972

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 ovest

ALTITUDINE VIGNE: 350 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI PER ETTARO: 4.300

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

CERTIFICAZIONE FILOSOFIA PRODUTTIVA: viticoltura con il sistema di "Lotta Integrata"

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica in tini di Rovere da 55 hl. 22 giorni a contatto con le bucce con il sistema del "cappello sommerso", con una temperatura compresa tra i 32 e 28 °C. Fermentazione malolattica in tino

AFFINAMENTO: minimo 6 anni di cui mediamente tre anni in botte grande e 3 anni di affinamento in bottiglia

COLORE: granato luminoso con leggeri riflessi aranciati

PROFUMO: complesso, intenso di grande charme, con note balsamiche, viola, piccoli frutti neri, tartufo e spezie finissime

GUSTO: ingresso ricco e potente, ma di estrema eleganza con trama di tannini setosi, avvolgenti; grande l'armonia e la lunghezza gustativa

ABBINAMENTI: tagliolini al tartufo bianco d'Alba, stracotto, risotto al Barolo, formaggi di buona stagionatura

ALCOL: 14,28% | **ACIDITÀ:** 5,95 g/l | **PH:** 3,67

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

FORMATI: 0,750 L - 1,5 L

CHIUSURA: sughero

«The 2007 Barolo Riserva Cerequio is a beautiful wine that delivers on the potential of this single vineyard cru and the Nebbiolo grape. The overall effect shows grace and poise. Past vintages have been criticized for too much oak, but I found that extra spice intensity to be well integrated within the thicker texture and concentration of this wine (especially in this generous and fruit-forward vintage)» *R.Parker 95/100 points*

