



Barolo DOCG **Cerequio**

ANNATA: 2015

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2015 è stata caratterizzata da condizioni climatiche ideali che hanno permesso la perfetta maturazione delle uve. Per quanto riguarda i nebbioli da Barolo le piogge di agosto, seguite da un settembre molto soleggiato e caratterizzato da una buona escursione termica tra notte e giorno, hanno permesso una lenta ed ideale maturazione dell'uva giungendo ad una raccolta nei tempi classici (2-5 ottobre). I Barolo di questo millesimo si presentano di notevole struttura caratterizzati da una spiccata ricchezza ed eleganza olfattiva con note di frutti e spezie dolci, mentre al gusto si contraddistinguono per la struttura, lunghezza gustativa e la setosità dei tannini. È sicuramente una grandissima annata, pronta da bere giovane ma anche ideale ad un lungo invecchiamento."
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

CERTIFICAZIONE FILOSOFIA PRODUTTIVA: certificazione V.I.V.A "SustainableWine"

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di Rovere da 55hl, 15 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, bisteccine di agnello in padella, brasato di vitello al Barolo, formaggio Castelmagno

ALCOL: 14.10% | **ACIDITÀ:** 5.95 g/l | **PH:** 3.60

SERVING TEMPERATURE: 18° C

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

CHIUSURA: sughero

