



Barolo DOCG

Cerequio

ANNATA: 2016

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2016 sarà ricordata a lungo per la rara eccellenza qualitativa. È stata una vendemmia caratterizzata da un clima che ha seguito i canoni classici delle stagioni, senza anomalie meteorologiche, permettendo alle uve sanissime di raggiungere una maturazione perfetta ed uniforme nei tempi classici. Un adeguato diradamento dei grappoli effettuato a fine agosto, ha fatto sì che negli ultimi 40 giorni la pianta abbia convogliato tutta l'energia sui pochi grappoli, determinando una splendida maturazione favorita da giornate soleggiate e notti fresche. La vendemmia è avvenuta nei tempi classici (6-12 Ottobre). Un millesimo d'eccellenza" *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, 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

SERVING TEMPERATURE: 18° C

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

CHIUSURA: sughero

