



Barolo DOCG Cerequio

ANNATA: 2017

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "Note sull'annata del produttore: "L'annata 2017 è stata caratterizzata da una lunga estate con scarsissime precipitazioni. In vigna abbiamo quindi adottato pratiche agronomiche che ci permettessero di preservare l'umidità nel terreno la freschezza delle uve. Sono stati fatti lavori eccezionali di lavorazioni del terreno per ossigenare le radici, abbiamo evitato le sfogliature per impedire il soleggiamento diretto sui grappoli onde evitare scottature ed abbiamo ritardato l'operazione di diradamento per non rischiare di danneggiare i grappoli. Infine per mantenere l'eleganza, la freschezza ed evitare un tenore alcolico eccessivo abbiamo anticipato di una decina di giorni la vendemmia rispetto alla normalità. (25 settembre /2 ottobre). Secondo noi il 2017 è un millesimo paragonabile ad annate come il 2007 o 2011 per climatologia e caratteristiche organolettiche quali un'armonia gustativa già nella fase giovanile grazie all'integrazione di tannini già morbidi e setosi integrati in un vino di struttura importante ma anche con complessità olfattiva e longevità ottima." *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

