ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG Cerrati 2011

Ottimo oggi come fra 10 anni

A Cascina Cucco nuova proprietà, stesse soddisfazioni. Il Barolo Cerrati è una garanzia, con i suoi profumi complessi di frutti e fiori rossi, tabacco e spezie. In bocca si ritrova il calore dell'annata 2011, con un assaggio caldo e tannini particolarmente persistenti. Barolo di Serralunga: da assaggiare oggi, e poi sotterrare in cantina, per farsi stupire per molti molti anni ancora…

Il piacere dell'attesa: se dovessimo sintetizzare il Cerrati in una frase, sarebbe questa. Pronto oggi, già espresso nei suoi toni più complessi, che arricchiscono le note fruttate, fresche e invitanti. Ma sullo sfondo si sente vibrare un'anima carica di emozioni ancora da venire, che solo il tempo saprà svelare. Quello che serve, è una bella scorta: per godere, e poi attendere…Cascina Cucco si trova a Serralunga d'Alba all'interno di un'incantevole villa dell'Ottocento, ai piedi del castello del 1300 che domina sull'intera area delle Langhe albesi. "Cucco" è il nome del vigneto da cui prende nome l'azienda, uno dei migliori della zona. La strada scelta è quella dell'alta qualità perseguita con umiltà, nel rispetto della tradizione piemontese, e professionalità, grazie anche alla collaborazione di un team collaudato e di tutto rispetto. Nelle cantine si lavora nel rispetto della tradizione piemontese. I vini invecchiano lentamente sotto l'attenta cura del cantiniere e dei tecnici che controllano le delicate fasi della maturazione. Cascina Cucco ha scelto di privilegiare la qualità sulla quantità, la passione sulla routine: ogni bottiglia è il risultato di un'attenta selezione produttiva, un impegno meticoloso dell'uomo e dell'energia della terra. Quest'anno i fratelli Stroppiana, proprietari storici, hanno passato il testimone a Giorgio Rossi Cairo, già proprietario dal 2002 dell'azienda agricola biologica e biodinamica La Raia di Novi Ligure, punto di riferimento nella produzione di Gavi DOCG. Il metodo di coltivazione biologico verrà progressivamente introdotto anche nei vigneti di Cascina Cucco.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso, poco profondo
Esposizione	Sud-SudEst, 300 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	15% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Può evolvere anche 10 o più anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, piatti importanti di carne, arrosti, brasati, cacciagione e selvaggina, formaggi stagionati
Vinificazione	Per esaltare le caratteristiche di questo vigneto, l?uva appena raccolta viene diraspata e posta in macerazione prefermentativa in piccoli tini alla temperatura di 12° per 72 ore. Segue una fermentazione con macerazione soffice alla temperatura di 30-32°, con svinatura del prodotto ormai completamente secco
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi granato; naso complesso e fine, con note di frutti rossi e fiori secchi, sentori di tabacco e spezie; bocca piena, calda e lunga, tannini persistenti

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821