ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG 2023 2023

Fresco, sapido e persistente



Rosso DOCG delle Langhe, la fama del Barbaresco è pari a quella del Barolo, suo vicino più celebre, e si distingue per un carattere complesso e un'eleganza unica. Il Barbaresco viene prodotto in 17 comuni delle Langhe, in provincia di Cuneo. Il Barbaresco è stato menzionato per la prima volta in un documento ufficiale nel 1254, mentre la DOCG è stata istituita nel 1980. Quello proposto qui da Ceretto è prodotto da uve Nebbiolo in purezza provenienti da alcuni dei migliori cru del Barbaresco. Le uve provengono da vigneti situati a 300 metri sul livello del mare, dove il terreno è caratterizzato da marne calcaree e argillose, che conferiscono al vino struttura e complessità. Dopo la vendemmia manuale, la fermentazione avviene con lunga macerazione sulle bucce. In seguito il vino riposa per ben 24 mesi in tonneau di rovere e in grandi botti per poi completare il periodo d'affinamento in bottiglia. Il Barbaresco Ceretto si presenta di colore rubino luminoso con riflessi granato. Al naso si avvertono profumi eleganti floreali di violetta e fiori secchi, cenni di erbe officinali e balsamiche, di radice di liquirizia, aromi di ribes rosso, lampone, marasca, sfumature delicatamente speziate, di torrefazione, cacao amaro e tabacco biondo. In bocca si presenta di media struttura, con una sottile tessitura tannica, aromi fragranti e finemente sfaccettati, che accompagnano verso un finale molto armonioso, fresco, sapido e persistente.

L'azienda vinicola Ceretto nacque negli anni 30. A quel tempo Riccardo Ceretto, che non possedeva vigneti, vinificava comprando uve altrui. La svolta coincise con l'ingresso in azienda dei figli Bruno e Marcello da subito convinti sostenitori dell'importanza di "possedere" la propria terra. Bruno e Marcello avevano in mente le vigne di Borgogna dove da più di un secolo si produceva vino eccellente grazie a un modello che teneva conto delle peculiarità di ciascun vigneto. Negli anni 60 Bruno e Marcello cominciarono quindi a mappare i terreni da cui venivano i vini migliori e ad acquistare i vigneti. E dalla terra non si sarebbero più allontanati. Ai loro figli, Bruno e Marcello hanno consegnato un territorio preservato in modo magistrale che con il tempo è diventato un modello su cui sono puntati gli occhi del mondo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Nasce dalle uve di parcelle situate nel pregiato territorio comunale di Treiso e nel celebre cru di Asili di Barbaresco. La fermentazione si svolge con lunga macerazione sulle bucce. Il vino riposa per ben 24 mesi in tonneau di rovere e in grandi botti per poi completare il periodo d'affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Di color rubino luminoso con riflessi granato. All'olfatto regala eleganti profumi floreali di violetta e fiori secchi, cenni di erbe officinali e balsamiche, di radice di liquirizia, aromi di ribes rosso, lampone, marasca, sfumature delicatamente speziate, di torrefazione, cacao amaro e tabacco biondo. Al palato si presenta di media struttura, con una sottile tessitura tannica, aromi fragranti e finemente sfaccettati, che accompagnano verso un finale molto armonioso, fresco, sapido e persistente.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821