ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG 2021 2021

Eleganza, complessità e struttura



Barolo di grande pregio, quello proposto qui da Ceretto è prodotto da uve Nebbiolo in purezza provenienti da alcuni dei migliori cru del Barolo. Azienda storica, Ceretto è una realtà impegnata da sempre nella produzione di vini di altissima qualità. In questo caso le uve provengono da vigneti situati a circa 300 metri sul livello del mare, nel cuore della zona di produzione del Barolo. Il terreno qui è caratterizzato da marne calcaree e argillose, che conferiscono al vino struttura e complessità. Prodotto con uve da agricoltura biologica, la vinificazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, con una lunga macerazione sulle bucce e una delicata estrazione. L'affinamento prevede una sosta di un anno in tonneau di rovere francese e un anno in grandi botti di rovere. Quindi, dopo l'imbottigliamento, il vino riposa in cantina prima della messa in vendita. Vino elegante e complesso, il Barolo Ceretto DOCG si presenta di colore rosso rubino con riflessi granato. Al naso si avvertono profumi eleganti di piccoli frutti rossi, lampone, ribes, fragoline di bosco, marasca, sfumature floreali di violetta, fiori secchi e cenni speziati. Al palato è intenso e strutturato, con tannini maturi e aromi complessi e persistenti, che accompagnano verso un finale lungo e piacevolmente rinfrescante. Buono fin da subito, questo rosso piemontese è in grado di maturare bene in cantina anche per 5-10 anni. Quando lo stapperemo, scopriremmo un vino perfetto per accompagnare a piatti a base di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e salumi. Eleganza, complessità e struttura.

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 Le uve provengono da un'accurata selezione dei migliori grappoli, vendemmiati nelle parcelle coltivate nel territorio comunale di La Morra, Barolo e Serralunga. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, con una lunga macerazione sulle bucce e una delicata estrazione. L'affinamento prevede una sosta di un anno in tonneau di rovere francese, di un anno in grandi botti di rovere e infine un lungo periodo in bottiglia prima della messa in vendita.

Sensazioni Si presenta di colore rosso rubino con riflessi granato. All'olfatto esprime un bouquet caratterizzato da profumi eleganti di piccoli frutti rossi, lampone, ribes, fragoline di bosco, marasca, sfumature floreali di violetta, fiori secchi e cenni speziati. Al palato è intenso e strutturato, con tannini maturi e aromi complessi e persistenti, che accompagnano verso un finale lungo e piacevolmente rinfrescante.

© 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