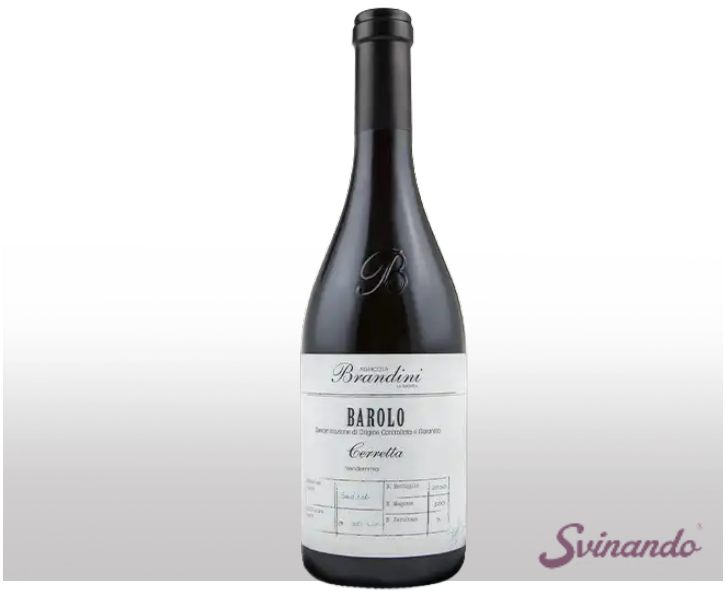
ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG Cerretta 2021 2021



Serralunga, il carattere diventa Barolo

Ci sono Barolo che conquistano per la loro eleganza e altri che lasciano il segno per la loro straordinaria personalità. Il Barolo DOCG Cerretta di Agricola Brandini appartiene a entrambe le categorie. Nato da uve Nebbiolo in purezza, proviene dalla prestigiosa Menzione Geografica Aggiuntiva Cerretta, nel comune di Serralunga d'Alba, dove i terreni argilloso-calcarei contribuiscono a conferire ai vini struttura, profondità e un carattere inconfondibile. Una vinificazione attenta, seguita da un affinamento di circa 24 mesi in botte grande e un successivo riposo in bottiglia, permette al Nebbiolo di esprimere pienamente la propria complessità, preservando l'identità del territorio. Nel calice si presenta con un intenso colore rosso granato, preludio a un bouquet ricco e sfaccettato, dove eleganti note speziate di pepe si intrecciano a sentori di rosmarino e raffinate sfumature balsamiche. Al palato rivela una struttura importante, sostenuta da tannini decisi ma equilibrati, che accompagnano il sorso verso un finale lungo, complesso e persistente. Un Barolo di grande carattere, capace di raccontare la forza espressiva di Serralunga d'Alba e destinato a evolvere magnificamente nel tempo.

Agricola Brandini è una realtà vitivinicola di La Morra che interpreta la tradizione delle Langhe con uno sguardo contemporaneo, coniugando qualità, innovazione e rispetto per l'ambiente. Guidata dalle sorelle Giovanna e Serena Bagnasco, la cantina ha fatto dell'agricoltura biologica e della valorizzazione del territorio i pilastri della propria filosofia produttiva. Il Barolo rappresenta una delle massime espressioni aziendali, con vini capaci di raccontare le peculiarità dei singoli vigneti attraverso eleganza, struttura e complessità. Accanto ai grandi rossi piemontesi, Brandini si distingue anche nella produzione di Alta Langa DOCG, raffinati spumanti Metodo Classico, espressione di freschezza, finezza e vocazione all'eccellenza. Una produzione che unisce autenticità, ricerca e sensibilità enologica, dando vita a vini dalla forte identità territoriale.

La Vigna

Terreno	Terreni calcarei
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione in vasche d’acciaio a temperatura controllata con macerazione delle bucce per 4 settimane circa e frequenti rimontaggi. Affinamento in botti grandi (20/60hl) per 30 mesi e successivi 6-8 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore granato, tendente all'aranciato con l’invecchiamento. Al naso, si schiude dopo una breve areazione svelando note di cuoio ed eucalipto, insieme a sentori speziati e balsamici. La percezione della beva è ampia ma non invasiva, con una struttura ben governata ed una digestione calibrata e armoniosa dell’apporto del legno.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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