Prunotto




# CERRETTA 2017

## Classificazione

Barolo DOCG

## Annata

2017

## Clima

L'annata viticola 2017 sarà ricordata nell'area di Barolo per l'andamento climatico tendenzialmente caldo e le scarse precipitazioni. L'inverno è stato mite e con poche nevicate, mentre la prima parte della primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale capaci di anticipare sviluppo della vite. Sul finire del mese di aprile si è registrato un repentino abbassamento delle temperature con alcune gelate sul territorio che non hanno però interessato i vigneti di produzione di Cerretta. Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo culminato con alte temperature registrate durante i mesi estivi. Alcuni isolati temporali in agosto hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, fondamenti per il proseguire del ciclo vegetativo. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono calate sensibilmente con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. In sintesi è stata un'annata contraddistinta da una bassa produzione ma caratterizzata da un'ottima qualità. La vendemmia è avvenuta il 20 settembre.

Prunotto

## Vinificazione

All’arrivo in cantina le uve selezionate sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in circa 8-10 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. Il vino successivamente ha affinato in botti di rovere di diversa capacità per almeno 18 mesi.

## Dati Storici

Barolo Cerretta nasce dallo splendido vigneto della zona di Serralunga. Un vino storico, prodotto per la prima volta nell’annata 2017. L’eterogeneità dell’esposizione delle vigne e l’affinamento tradizionale in botte grande esaltano l’equilibrio e la complessità del Nebbiolo.

## Note Degustative

Barolo Cerretta, di colore rubino con riflessi granati, si presenta luminoso e vivace. Al naso è elegante, caratterizzato da sensazioni floreali di rosa e violetta. Al palato è intenso, con tannini dolci e setosi. Lungo e armonico il finale.