Prunotto



CERRETTA 2018

Classificazione

Barolo DOCG

Annata

2018

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e contraddistinto da precipitazioni capaci di ristabilire la dotazione idrica del suolo affievolita durante l'andamento climatico 2017. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio di marzo con temperature inferiori alla media storica, favorendo una lenta ripresa vegetativa della vite. Sia la primavera che la prima parte dell'estate sono proseguite con precipitazioni frequenti e un clima fresco. A partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente; il lungo e stabile periodo di bel tempo ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve, garantendo l'eterogeneità tra i vigneti. La vendemmia è avvenuta dal 4 al 6 ottobre.

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

Il Barolo Cerretta si presenta di colore rosso granato intenso con riflessi rubino. Al naso è complesso e ricco, caratterizzato da note di fiori, di rosa e di viola, e da sensazioni di spezie come pepe bianco e noce moscata. Al palato è di carattere, contraddistinto da tannini marcati, capaci di donare un finale lungo, persistente e caratterizzato da sentori di frutti rossi e liquirizia.