Prunotto



CERRETTA 2020

Classificazione

Barolo DOCG

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e poche precipitazioni. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo un'anticipata e omogenea ripresa vegetativa. Nei mesi di maggio e giugno il clima tendenzialmente piovoso ha determinato un rallentamento nello sviluppo vegetativo, esaurendo l'anticipo iniziale e consentendo un importante accumulo idrico nel terreno che unito alle temperature non eccessive dell'estate ha scongiurato fenomeni di stress idrico. I ripetuti diradamenti hanno consentito di regolarizzare le produzioni per ceppo in modo da favorire un ottimale accumulo di zuccheri. Le buone condizioni climatiche nel mese di settembre, con notevoli escursioni termiche fra giorno e notte, hanno garantito l'ottimale maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta il 5 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.