Prunotto




# CERRETTA 2021

## Classificazione

Barolo DOCG

## Annata

2021

## Clima

L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso, che hanno garantito un'ottima dotazione idrica nel suolo. La ripresa vegetativa è stata regolare, con lievi e circoscritte gelate durante la metà di aprile che hanno causato una riduzione della produzione ma che non hanno inficiato la qualità del raccolto. Con la primavera è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate, dove si sono registrate temperature senza eccessi, in linea con le medie del periodo, con alcuni temporali tra giugno e luglio. Le ottime escursioni termiche durante il periodo della vendemmia hanno permesso alle uve di raggiungere un eccellente stato di maturazione e un buon equilibrio dal punto di vista zuccherino, della freschezza e polifenolico. La raccolta è avvenuta il 12 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

Barolo Cerretta si presenta di un colore rubino, luminoso e vivace, con riflessi granati. Al naso è fine e piacevole: intense note di piccoli frutti rossi si uniscono a sensazioni di rosa, di viola e ad aromi speziati di pepe rosa e chiodi di garofano. Al palato è elegante ed equilibrato, contraddistinto da un’ottima freschezza e da tannini saporiti e ben bilanciati. Tornano le note fruttate sul persistente retrogusto.