Prunotto

CERRETTA 2019

Classificazione

Barolo DOCG

Annata

2019

Clima

L'inverno 2019, escluso un paio di eventi nevosi e rare precipitazioni, è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media stagionale favorendo un anticipo della ripresa vegetativa soprattutto dei vigneti con la migliore esposizione. Il clima tendenzialmente freddo e contraddistinto da piogge a partire da aprile fino alla fine di maggio ha influenzato la fioritura, riducendo il numero di acini per grappolo e quindi limitando la produzione. Il mese di giugno, caratterizzato da un periodo generalmente caldo e asciutto, ha preceduto le precipitazioni dalla metà di luglio. Le ottime escursioni termiche durante il mese di agosto e i ripetuti diradamenti in vigna hanno garantito di salvaguardare l'integrità del frutto. Settembre, iniziato con un breve e intenso periodo di precipitazioni, è proseguito con temperature in rialzo e un clima sereno fino a metà ottobre. È stata sicuramente un'annata non facile, con una vendemmia lunga, dalla produzione limitata ma contraddistinta da un'ottima qualità delle uve. La raccolta è avvenuta il 10 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 rosso granato profondo. 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.