

CERETTO

Bricco Asili Bernardot *Barbaresco d.o.c.g.*

VIGNETO

Comune: Treiso (CN)

Superficie in proprietà: Ha 5

Altitudine: 400 m. s.l.m.

Esposizione: sud

Terreno: argilla 35%, sabbia 23%, limo 42%; pH 8,2

Anno d'impianto: 1998-2000

VITIGNO

Varietà: Nebbiolo Michet e Lampia

Portainnesto: 420A S04 161.49

Densità: 4300 piante per ettaro

Gemme Ha: 38000

Primo anno di Produzione: 1997

VINIFICAZIONE

Viene realizzata in vasche d'acciaio, seguendo accuratamente l'andamento delle temperature ed intervenendo per raffreddare quando si oltrepassano i valori di 28/29° C. Al termine della fermentazione primaria ha luogo un breve periodo di macerazione, immediatamente seguito dalla fermentazione malolattica. Dopo l'acciaio di queste prime operazioni, si passa all'affinamento in legno condotto in piccoli fusti di rovere francese da 300 litri, in parte nuovi e in parte di secondo passaggio, per i due anni previsti dal disciplinare.

VINO

Vino corposo e opulento, ricco di morbidi tannini già piacevolmente evoluti e setosi. Il naso è molto concentrato e vario, con le classiche note floreali e di frutti rossi in primo piano. E' un vino che esprime completamente il carattere del Nebolo e, grazie alla sua struttura, è destinato ad un lungo affinamento, sempre in crescita.

ABBINAMENTI

primi conditi con sughi elaborati (carni rosse, agnello, funghi...) selvaggina formaggi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 20.000

