

# CERETTO

Piana *Barbera d'Alba d.o.c.*



## VIGNETO

*Comune:* Alba (CN)

*Superficie:* 3 Ha in proprietà

*Altitudine:* 300 m s.l.m.

*Esposizione:* sud

*Terreno:* argilla 50%, limo 40%, sabbia 10%; pH 8,05

*Anno di impianto:* 1969

## VITIGNO

*Varietà:* Barbera

*Portainnesto:* Kober 5BB, Rupestris du-lot

*Densità:* 4300 piante per ettaro

*Gemme Ha:* 38000

*Bottiglie Prodotte:* 20000

*Primo anno di Produzione:* 1969

## VINIFICAZIONE

Classica fermentazione a cappello emerso con frequenti rimontaggi giornalieri alternati a delestage. Il contatto con le bucce si protrae normalmente per una decina di giorni. Alla svinatura si fa seguire immediatamente la fermentazione malolattica e, dopo un affinamento di

qualche mese in acciaio, il vino viene imbottigliato per preservarne l'esplosiva fragranza di gioventù.

## VINO

Il colore rosso rubino con l'invecchiamento assume eleganti riflessi granata; il caratteristico profumo vinoso si fa etereo sino a ricordare vagamente il bouquet del Barolo. Nerbo e stoffa fitta fanno risaltare un bel corpo.

**ABBINAMENTI:** salumi antipasti e primi della tradizione