

CERETTO

Bricco Rocche *Barolo d.o.c.g.*



VIGNETO

Comune: Castiglione Falletto (CN)

Superficie in proprietà: Ha 1,75

Altitudine: da 312 a 340 m s.l.m.

Esposizione: sud

Terreno: argilla 59%, limo 20,50%, sabbia 20,50%; pH 8

Particolarità: terreno ricco in fosforo

Anno d'impianto: 1982

VITIGNO

Varietà: Nebbiolo Michet e Lampia

Portainnesto: 420A

Densità: 4300 piante per ettaro

Gemme Ha:

Primo anno di Produzione: 1982

VINIFICAZIONE

Condotta in vasche d'acciaio, a cappello emerso, si esaurisce in 7/8 giorni, quindi si affonda il cappello per una breve macerazione (8/10 giorni).

Rigorosamente controllate le temperature che oscillano tra i 28/30° C. Avvenuta la malolattica (dicembre), il vino passa in barriques di rovere francese per l'affinamento previsto dal disciplinare.

VINO

Per certi aspetti armonico e delicato, per altri robusto e vigoroso, è un vino dotato di complessità, eleganza ed austerità. Già a pochi mesi dall'imbottigliamento rivela la sua grandezza, che va progressivamente aumentando non appena i profumi floreali della gioventù lasciano posto ad eterei aromi di spezie, cioccolato e tartufo.

ABBINAMENTI

carni rosse con cotture anche elaborate brasati selvaggina formaggi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 7.000