

CERETTO

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



VIGNETO

Comune: La Morra (CN)

Superficie in proprietà: Ha 5,6

Altitudine: da 276 a 342 m s.l.m.

Esposizione: sud-est

Terreno: argilla 52%, sabbia 16%, limo 32%; pH 8,1

Particolarità: terreno ricco in magnesio

Anno d'impianto: 1974

VITIGNO

Varietà: Nebbiolo Michet e Lampia

Portainnesto: 420A e S04

Densità: 4300 piante per ettaro

Gemme Ha: 38000

Primo anno di Produzione: 1978

VINIFICAZIONE

Viene effettuata a cappello emerso in serbatoi termo-condizionati d'acciaio inox dotati di sistemi di rimontaggio automatici, per circa 7/10 giorni.

Segue la macerazione per una settimana a cappello sommerso. L'affinamento del prodotto avviene in piccoli fusti da 300 litri per 30 mesi.

VINO

E' un Barolo vellutato, delicatamente profumato con sentori di rosa e viola, di grande complessità aromatica. Può essere apprezzato già dopo pochi mesi dalla messa in bottiglia, ma continuerà a migliorare ed a sviluppare la sua eleganza per 15/20 anni.

ABBINAMENTI

carni rosse con cotture anche elaborate brasati selvaggina formaggi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 24.000