

CERETTO

Bricco Rocche Prapò *Barolo d.o.c.g.*



VIGNETO

Comune: Serralunga d'Alba (CN)

Superficie in proprietà: Ha 2,4

Altitudine: 310 - 371 m s.l.m.

Esposizione: sud

Terreno: argilla 53%, sabbia 19%, limo 28%; pH 8,05

Particolarità: terreno ricco in ferro

Anno d'impianto: 1972

VITIGNO

Varietà: Nebbiolo Michet e Lampia

Portainnesto: 420A - Kober 5BB

Densità: 4300 piante per ettaro

Gemme Ha: 38000

Primo anno di produzione: 1976

VINIFICAZIONE

Viene condotta a cappello emerso alternando tradizionali rimontaggi e delestages per circa 10 giorni.

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

VINO

E' il Barolo che rispecchia la più tipica virtuosità e aristocrazia di questo vino. Profumi eterei e sentori di rosa appassita non coprono ancora una lieve fragranza di sottobosco, che lo rende estremamente armonico e completo. Ha ottima acidità e tannicità, per questo può avere una lunghissima tenuta in bottiglia: 15/25 anni.

ABBINAMENTI

Carni rosse con cotture anche elaborate brasati selvaggina formaggi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000