

# CERETTO

Zonchera *Barolo d.o.c.g.*



## VIGNETO

*Comune:* Barolo (CN)

*Superficie in concessione:* Ha 10

*Altitudine:* da 230 a 270 m. s.l.m.

*Esposizione:* sud-est

*Terreno:* argilla 53%, sabbia 15%, limo 32%; pH 8,05

*Anno d'impianto:* 1971

## VITIGNO

*Varietà:* Nebbiolo Lampia

*Portainnesto:* Kober 5BB

*Densità:* 4300 piante per ettaro

*Gemme Ha:* 39000

*Primo anno di produzione:* 1962

## VINIFICAZIONE

Una breve macerazione, dopo la fermentazione primaria, precede la malolattica. L'affinamento avviene in grandi botti di rovere e in piccoli fusti da 3 hl. per 32 mesi.

## VINO

E' un Barolo morbido, armonico e vellutato.

Ha un contenuto tannico moderato e si presenta abitualmente ben bilanciato nelle sue funzioni alcoliche ed acide. Ha straordinaria bevibilità già dopo pochi mesi dal suo imbottigliamento e, in annate eccellenti, può essere consumato ben oltre i 10 anni.

## ABBINAMENTI

carni rosse anche elaborate selvaggina

**BOTTIGLIE PRODOTTE: 65.000**