



Barolo DOCG Cerretta

Varietà di uva: 100% Nebbiolo

Origini: Cerretta è un "Cru" storico. Il vigneto si trova nel Comune di Serralunga d'Alba.

Tipo di terreno: Calcareo e ricco di ferro.

Periodo di raccolta: Ottobre.

Vinificazione: Da 12 a 16 giorni in vasche di acciaio termoregolata con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.

Invecchiamento: Dopo la fermentazione malolattica, il vino invecchia in botti di Rovere francese di 1600 litri e in alcune piccole botti di Allier da 400 litri per 36 mesi.

Imbottigliamento: Dopo il necessario affinamento in botte almeno 6 mesi prima dell' introduzione sul mercato.

Colore: Rosso rubino Intenso con riflessi aranciati.

Profumo: Profumi eterei e sentori di rosa appassita non coprono una lieve fragranza di sottobosco che lo rende estremamente armonico e completo.

Sapore: Austero e persistente, giustamente bilanciato. Ha un'ottima tannicità che gli consente una lunghissima tenuta in bottiglia, da 15 a 20 anni. E' il Barolo che rispecchia la più tipica virtuosità e aristocrazia di questo vino.

Gradi: 14% - 14,5%

Abbinamenti: Può accompagnarsi perfettamente con piatti a basi di carni rosse o selvaggine, ottimo anche con formaggi stagionati.

Grape variety: 100% Nebbiolo

Origins: Cerretta is an important CRU of Barolo. The vineyard is located in Serralunga d'Alba village.

Altitude of 390m.

Type of soil: Calcareous and rich in iron.

Harvesting time: October

Vinification: From 12 to 16 days in steel tanks with carefully controlled temperature.

Ageing: After malolactic fermentation, the wine is aged in 1600 liter French oak barrels, and in some small 400 liters barrels for 36 months.

Bottling: It takes place after the necessary fining in barrel; at least 6 months before being marketed.

Color: Ruby red, lively and intense with slightly orange hues.

Nose: Ethereal nose and aromas of withered roses fail to suppress a slight fragrance of underbrush, which makes it extremely well-balanced and rounded.

Palate: Austere and impressive. With its excellent tannicity, it can have a very lengthy cellar life: 15/20 years.

This Barolo reflects the most typical style of the wine's virtuosity and aristocracy.

Degree: 14,5 %

Food pairings: It can be perfectly matched with red meat or game. Great even with aged cheeses.


MauroSebaste

Azienda Agricola Sylla S.S. · C.F. e P.IVA 03446960043 · Tel: +39 0173 262148 · info@maurosebaste.it · www.maurosebaste.it

