



Barolo DOCG Cerretta

Varietà di uva: 100% Nebbiolo

Origini: Cerretta è un "Cru" storico. I vigneti si trovano nel Comune di Serralunga d'Alba.

Tipo di terreno: Calcareo e ricco di ferro.

Periodo di raccolta: Ottobre

Vinificazione: Dopo il diradamento estivo, l'uva viene vendemmiata manualmente in cassette forate da 25 kg. Dopo un'ulteriore selezione manuale su tavoli vibranti l'uva viene sottoposta ad una pressatura soffice. Fermentazione con rimontaggi giornalieri. Il contatto con le bucce si protrae 12-16 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.

Invecchiamento: Dopo la fermentazione malolattica, il vino invecchia in carati da 400 litri di rovere francese di Allier 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

Gradi: 14%-14,5%

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

Grape variety: 100% Nebbiolo

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

Type of soil: Calcareous and rich in iron.

Harvesting time: October

Vinification: After the green harvest doing in the summer, grapes are manually harvested in 25 kg perforated boxes. After a further hand- selected made on vibrating table, the grape is soft press. Fermentation with daily pumping over. The maceration lasts 12-16 days in steel tanks thermoregulated with an automatic system of pumping over and fulling

Ageing: After Malo-lactic fermentation, the wine is aged in carat of 400 liters French from Allier for 36 months.

Bottling: After the necessary refining in barrel, at least 6 months before the release on the market

Color: Intense ruby red with orange reflections.

Nose: Ethereal aromas and hints of dried rose do not cover a slight fragrance of undergrowth, which makes it extremely harmonious and complete.

Palate: Austere and persistent, rightly balanced. It has excellent tannins that allow it to last for a very long time in the bottle for 15 or 20 years.

Degree: 14%-14,5%

Food pairings: It can be perfectly paired with red meat or game dishes, also excellent with aged cheeses.


Mauro Sebaste

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

