



## Barolo DOCG Cerequio

**ANNATA:** 2018

**NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE:** "L'annata 2018 è stata caratterizzata da un periodo tardo invernale/primaverile con abbondanti precipitazioni nevose e poi piovose che hanno consentito un ideale ripristino della riserva idrica preziosa dopo un 2017 avaro di precipitazioni. L'inizio vegetativo è avvenuto nei tempi normali, ma i mesi di maggio e inizio giugno hanno messo a dura prova l'abilità del viticoltore che è dovuto intervenire tempestivamente con trattamenti antiperonosporici ed operazioni agronomiche idonee mirate a mantenere una perfetta sanità. L'annata è proseguita con una fase estiva calda e asciutta, ma data l'abbondante quantità di produzione si è reso necessario un lavoro importante di eliminazione di grappoli in eccesso (diradamento del 30-35%) che ha consentito un prosieguo ideale di maturazione con grande equilibrio. Determinante il clima ideale instauratosi nelle ultime settimane estive ed un settembre con giornate miti e notti fresche che hanno determinato una graduale maturazione e uno sviluppo di profumi spiccati ed eleganti. La vendemmia è avvenuta dal 6 al 10 ottobre con uve sanissime e perfettamente mature (tempi classici della vendemmia del Barolo). Il vino si svela con un bouquet di grande finezza già con una spiccata marca del terroir di Cerequio con le sue note mentolate, piccoli frutti rossi e spezie dolci già in evidenza, al gusto armonico e fresco, lungo e correato di una trama di tannini setosi. Un'annata che si caratterizza per eleganza, precisione olfattiva e grande armonia gustativa." *Stefano Chiarlo, winemaker*

**VITIGNO:** nebbiolo

**COMUNE:** La Morra - Barolo

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 1988

**VIGNETO:** Cerequio

**ESTENSIONE VIGNETO:** 3 Ha

**ANNO DI IMPIANTO:** 1972- 1990

**SUOLO:** mame calcaree argillose di origine sedimentaria marina, risalenti all'era Tortoniana (9 milioni di anni fa). Caratterizzato da pH basico, povero di sostanze organiche, ma ricco di microelementi quali magnesio e in particolar modo manganese

**ESPOSIZIONE VIGNE:** sud, sud ovest

**ALTITUDINE VIGNE:** 320 m s.l.m.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI PER ETTARO:** 4.500

**RESA:** diradamento dei grappoli in eccesso a fine estate lasciando 5/6 grappoli per ceppo

**CERTIFICAZIONE FILOSOFIA PRODUTTIVA:** certificazione V.I.V.A "SustainableWine"

**VENDEMMIA:** raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:** fermentazione in tini di Rovere da 55hl, 20 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia" ad una temperatura compresa tra i 30°e i 27° C. Fermentazione malolattica in tino

**AFFINAMENTO:** minimo 3 anni. Matura 2 anni in botte di Rovere di media capacità, prima dell'affinamento in bottiglia

**COLORE:** rosso rubino granato con brillanti riflessi

**PROFUMO:** ampio, di grande carattere con note di frutti maturi, menta, eucalipto, genziana e spezie finissime

**GUSTO:** al palato ricco in struttura con una trama fitta di tannini fini, spicca in eleganza ed armonia che contraddistinguono questo cru di Barolo veramente unico

**ABBINAMENTI:** uova con tartufo bianco d'Alba, bistecchine di agnello in padella, brasato di vitello al Barolo, formaggio Castelmagno

**SERVING TEMPERATURE:** 18° C

**FORMATI:** 0,750 L. - 1,5 L. - 3 L.- 5 L.

**CHIUSURA:** sughero

