

Barolo DOCG Cerequio

ANNATA: 2019

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "La stagione autunno-invernale è iniziata con abbondanti piogge a novembre e moderate nevicate a dicembre seguite da un gennaio asciutto fino ai primi di febbraio quando sono cadute un paio di nevicate; il tutto ha permesso la formazione di un'ottima riserva idrica che si è rivelata preziosa nell'estate. Il seguito di febbraio e marzo è stato contraddistinto da un tempo mite e asciutto, situazione mutata ad aprile e maggio con piogge abbondanti che hanno riequilibrato la vegetazione delle viti che denotava difformi germogliamenti tra le parti alte e basse delle colline. Maggio e giugno sono stati caratterizzati da un clima caldo e asciutto con temperature al di sopra della media, solo per un breve periodo. L'inusuale ed importante pioggia dell'inizio di luglio, seguita un periodo estivo mite ed asciutto ed ha decisamente contribuito a favorire una graduale maturazione; il mese cruciale di settembre ed inizio ottobre grazie al clima ideale con notevole differenza termica tra notti e giorno hanno contraddistinto questa annata rendendola "Eccezionale". La vendemmia è avvenuta dal 6 al 10 ottobre nei tempi canonici di un'annata superclassica, con una vendemmia scarsa in quantità ma eccelsa in qualità. Il Barolo Cerequio 2019 si presenta intenso e luminoso in colore e da bouquet già aperto note distintive del cru (menta eucalipto, spezie dolci) e complesso sin dalla fase di gioventù. In bocca ricco, di carattere, notevole struttura in splendida armonia con trama di tannini fitti e setosi delineano la grande annata. Il Cerequio 2019 seppur sia una annata classica è già eccezionalmente aperto al bouquet e armonico al gusto ma sicuramente avrà una estrema longevità ed una rara complessità." *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 VI.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

