

Scheda Tecnica

BAROLO DOCG "CERRETTA"

Zona di origine

Vigneto Cerretta, Serralunga d'Alba

Vitigno

100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata con macerazione delle bucce per 4 settimane circa e frequenti rimontaggi. Affinamento in botti grandi (20/60hl) per 30 mesi e successivi 6-8 mesi in bottiglia.

Colore

Rosso granato, tendente all'aranciato con l'invecchiamento.

Profumo

Al naso, si schiude dopo una breve areazione svelando note di cuoio ed eucalipto, insieme a sentori speziati e balsamici.

Sapore

La percezione della beva è ampia ma non invasiva, con una struttura ben governata ed una digestione calibrata e armoniosa dell'apporto del legno.

AGRICOLA
Brandini
LA MORPA

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Cerretta

Vendemmia 2015

Esposizione vigneti	Sud Est	N. Bottiglie	7032
		N. Magnum	100
Altitudine media	m. 315 s.l.m.	N. Jeroboam	5

SGA