

BAROLO DOCG CEREQUIO

2014

Denominazione: Barolo Docg Cerequio

Vitigno: Nebbiolo 100%. I vitigni si trovano nel comune di Barolo. L'esposizione è Est, Sud-Est; il terreno è argilloso calcareo, con venature di sabbia, presenza di roccia a profondità di 1 – 1,5 m. La densità di viti è di 4500/ha e l'età media di circa 30 anni.

Vinificazione: In rosso con pigia-diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 10-12 giorni, successiva permanenza sulle bucce a cappello sommerso per 20-25 giorni e successiva svinatura; la fermentazione

malo lattica in legno piccolo in locali a temperatura controllata. Terminata la fermentazione malo lattica si effettua un travaso sempre in legno piccolo per l'invecchiamento non inferiore a due anni. Infine si procede all'imbottigliamento e il vino si affina in bottiglia per non meno di un anno.

Descrizione: Colore rosso vivo e intenso, limpido; profumo intenso, fruttato e con sentori di fiori come viola, molto delicato. Gusto molto elegante, armonico, di grande equilibrio e grande finezza. molto lungo e gustoso e persistente.

Caratteristiche tecniche: Alcool 13,5 %, zuccheri 0,4 g/l, acidità totale 6,04 g/l, estratto non riduttore 29,6 g/l

Andamento climatico: Nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto degli ultimi anni, l'andamento climatico ha riservato piacevoli sorprese vista la qualità delle uve vinificate dovuta ad un favorevole finale di stagione. La quantità di precipitazioni nell'estate è stata oltre la media per l'intensità dei fenomeni che si sono verificati. Il mese di settembre è stato indubbiamente positivo dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica. E' prevedibile attendersi vini mediamente alcolici, eleganti, equilibrati, con buona acidità e pertanto longevi, con ottimi profumi ricchi di note minerali.

Qualità annata: Ottima

