



# Barolo

docg

## Cerretta

### Collocazione

MGA Cerretta in Serralunga d'Alba

### Varietà

Nebbiolo

### Vigneto

Esposizione SUD / SUD-EST, altitudine 350-365m s.l.m.

### Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano in ottobre. Dopo la pigiatura soffice, il mosto fermenta a contatto con le bucce in vasca di cemento, per circa 25 giorni, con rimontaggi giornalieri e un délestage a metà periodo.

### Affinamento

Dai 18 ai 36 mesi in funzione dell'annata in botti da 25 e 50hl di rovere francese.

### Profumi

Violetta, rosa appassita, ciliegia matura e pepe bianco, ammaliante complessità.

### Palato

Corpo solido, tannino avvolgente, chiusura setosa e precisa.

### Abbinamenti

Costata di Fassona, filetto con spugnole, pernice tartufata (Temperatura di servizio: 16-18 °C)



GIOVANNI ROSSO