

G G A R E S I O

BAROLO

DOCG

Cerretta

Denominazione:

Barolo Docg

Vitigno:

100% Nebbiolo

Vigneti: Serralunga D'Alba, vigneti di proprietà adiacenti alla cantina all'interno della Menzione Geografica Aggiuntiva Cerretta. Resa dopo accurato diradamento non superiore ai 65 quintali ad ettaro.

Esposizione: Sud

Altitudine: 280 m s.l.m.

Forma di allevamento: controspalliera, sistema di potatura Guyot.

Superficie vigneti: 1.6 ha circa

Terreno: suoli appartenenti alla formazione di Lequio con argille bianche intervallate da strati di sabbie calcaree.

Vinificazione: da uve in conversione biologica. Selezione manuale delle uve, epoca di raccolta: ottobre. Fermentazione e macerazione per 42 giorni, rimontaggi e délestage, ultimi 22 giorni a cappello sommerso.

Affinamento: in botte grande di rovere austriaco per 24 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di 7 mesi circa.

Note: colore rosso granato intenso. Sentore di frutta rossa, tabacco, pepe e fiori bianchi. L'ingresso è pieno, avvolgente, con un tannino soffice, morbido, tipico della Menzione Cerretta. Lascia la bocca pulita e un retrogusto persistente ed intenso.

Grado alcolico: 14,5%

Acidità totale: 5,85 g/L

Produzione: 5.680 bottiglie - 500 Magnum 1,5 lt.
Altri formati disponibili: Magnum 3 lt. - Magnum 5 lt.

Temperatura di servizio: 18°/20° C

Abbinamenti: molto adatto con piatti importanti come arrostiti, brasati, selvaggina, stracotti e con formaggi stagionati ed a pasta dura. Adatto anche con piatti a base di tartufo.



Garesio Società Semplice Agricola
Località Sordo 1, 12050 Serralunga d'Alba (CN)

Tel. +39 366 7076775 | info@garesiovini.it | garesiovini.it | f
p.iva 1031460011