

BAROLO DOCG CERRETTA

- » COLLOCAZIONE: Cerretta “Bric” / Serralunga d’Alba.
- » PRODUZIONE: 7.500 bottiglie
- » ESPOSIZIONE: EST / SUD-EST, altitudine 350 - 365 m s.l.m
- » GRADAZIONE ALCOOLICA: 14,0 % vol.
- » VINIFICAZIONE: fermentazione di circa 25 gg a contatto con le bucce in vasche di cemento.
- » AFFINAMENTO: dai 18 ai 36 mesi in funzione dell’annata in botti da 25 e 50 hl 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 (Temp. serv.: 16°C - 18°C).

