



CERRETTA

Barolo DOCG CERRETTA

REGIONE:
Piemonte

ZONA DI PRODUZIONE:
Serralunga d'Alba, MGA Cerretta

DENOMINAZIONE:
Barolo DOCG Cerretta

VITIGNO:
100% Nebbiolo



INVECCHIAMENTO:

Dai 18 ai 36 mesi (secondo l'annata) in botti da 25 e 50 hl di rovere francese



VINIFICAZIONE

Raccolta a mano in ottobre; dopo pigiatura soffice, fermentazione sulle bucce in cemento per circa 25 giorni con rimontaggi e délestage



AROMA E SAPORI

Violetta, rosa appassita, ciliegia matura e pepe bianco di ammaliante complessità; corpo solido, tannino avvolgente, chiusura setosa



ABBINAMENTI:

Costata di Fassona, filetto con spugnole, pernice tartufata



GIOVANNI ROSSO

CONVIVIO