LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbaresco Bernadot
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2031
Producteur	Ceretto
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbaresco
Cépages	100% nebbiolo
Description	L'histoire de Ceretto et celle de la région des Langhe sont étroitement imbriquées, notamment en raison des différents lieux dont la famille est propriétaire. L'histoire de l'empire actuel commence il y a deux générations, par un petit 'podere', érigé par Riccardo. Les frères Bruno et Marcello transforment brillamment le petit domaine, en un minimum de temps, en une multitude de poderi sur les principaux sites du territoire du Barolo. Les deux frères instituent une philosophie basée sur le respect de la tradition tout en restant à l'écoute de l'évolution, qui donne d'excellents résultats. Grâce à leur confiance dans les gens, les raisins et les lieux, ils sont aujourd'hui en tête de l'univers du Barolo. Aussi grâce à leur quête continuelle de qualité dans la production de moscatoi, d'arneis et de grappa au chapitre des produits locaux. Ils se sont aussi lancés avec autant de succès dans la culture de cépages internationaux comme le cabernet et le riesling. Les enfants de Bruno et de Marcello poursuivent la philosophie de la maison dans d'autres domaines proches de celui du vin comme l'art et la culture. Alors qu'Allesandro est en charge du volet technique dans tous les domaines, Frederico est responsable de la vente, Lisa des finances et Roberta des activités culturelles et artistiques. La visite de leur siège social, à proximité immédiate d'Albe, mérite amplement le détour! Le Barbaresco Bernardot a une couleur rouge rubis. Le nez est concentré sur des arômes floraux et de fruits rouges. Bouche opulente aux tannins souples et soyeux.
Servir sur	viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Treiso, vignoble planté fin des années '90, 400m d'altitude, exposition sud. Terrain argileux, calcaire et limoneux
Rendement	4.300 pieds/ha - 4,84 ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Octobre
Vinification	Fermentation et macération en inox. Ensuite le vin mûrit 2 années en petits fûts de bois français de 300l (en partie neufs et en partie de 2ème passage).
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	2 années en petits fûts de bois français de 300l (en partie neufs et en partie de 2ème passage).
Analytique	Alc. 14% vol.
Production	12.000 bouteilles
Recensentscores	Antonio Galloni: 94 Robert Parker: 94 James Suckling: 93