LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Brunate
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2035
Producteur	Ceretto
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% vol
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 Barolo Brunate a une couleur rouge rubis léger. Beau bouquet de roses et de violettes, de prunes, de chocolat, avec un côté charnu. Vin plein aux tannins mûrs, finale souple et riche.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	La Morra (Cn), vignobles plantés en 1974, à 276-342m d'altitude, exposition sud-est. Sol argileux riche en magnesium.
Rendement	4.300 pieds/ha (total = 5,6ha)
Vendange	Octobre
Vinification	La fermentation se déroule pendant 7-10 jours en cuves inox thermorégulées, avec un système de pompage automatique. La macération dure 1 semaine pendant laquelle le moût est pompé régulièrement. Le vin mûrit ensuite en foudres de 300 L pendant 30 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	30 mois en foudres de 300 l
Analytique	Alc: 14% vol
Production	24.000 bouteille
Recensentscores	James Suckling: 96 Robert Parker: 96 Antonio Galloni: 94