LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Cannubi
Millésime	2006
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Ceretto
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,50% 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 Cannubi a une couleur rouge rubis. Le nez développe des arômes complexes de prunes, de champignons frais, de fraises et de violettes. La bouche est pleine, avec une structure ultra-fine. Finale longue et complexe.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Castiglione Falletto (CN), vignobles palntés en 1978, à 312-340m d'altitude, exposition sud. Sol argileux riche en phosphore.
Rendement	4.300 pieds/ha (total = 1,75ha)
Vendange	Octobre
Vinification	La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox pendant 7-8 jours. Le moût est ensuite immergé et macère ainsi pendant 8-10 jours à une température contrôlée de 28 à 30°C. Après la fermentation malolactique, le vin mûrit en barriques françaises pendant 24 à 30 mois.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	24 à 30 mois en barriques françaises
Analytique	Alc: 14,5% vol
Production	500 bouteilles