LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Ceretto
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
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! Ce barolo a une couleur rouge rubis léger. Le nez développe des arômes de prunes, de baies, de café et de bois toasté en arrière plan. Bouche souple et ronde, avec en finale des impressions de fleurs séchées et de bois de cèdre.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Barolo (CN), vignobles à 230-270m d'altitude, exposition sud-est.
Rendement	4.300 pieds/ha (total = 8ha)
Vendange	Octobre
Vinification	La fermentation débute après une brève macération. La maturation se déroule en grands foudres de 3hl pendant 32 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	32 mois en foudres de 300 l
Analytique	Alc: 14,00 % vol
Production	66.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 92 James Suckling: 91 Antonio Galloni: 91