LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Monsordo Rosso
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Ceretto
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Langhe
Cépages	cabernet sauvignon, merlot, syrah
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 Monsordo a une couleur rouge rubis tirant sur le grenad. Au nez, des arômes de fruits des bois, une belle touche boisée et une note de paprika. Vin plein aux tannins souples, belle acidité et un éventail de fruits mûrs, essentiellement des airelles. Vi
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
Origine	Alba (CN), vignobles à 240-285m d'altitude, exposition sud, sud-est. Sol d'argile et de sable.
Rendement	4.300 pieds/ha (total = 11ha)
Viticulture	Biologique
Vinification	Les 3 raisins sont vinifiés séparément. Vinification classique en cuves inox thermorégulées (12-15 jours). La fermentation malolactique a lieu en barriques. Les 3 cépages sont ensuite assemblés (les % dépendent des millésimes) et le vin mûrit enfin 16-18 mois en barriques
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	16-18 mois en barriques françaises
Analytique	Alc: 13.5% vol
Production	35.000 bouteilles 0.75