LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbaresco Bricco Asili
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Ceretto
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig
Appellatie	DOCG Barbaresco
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	Het verhaal van de Ceretto's en dat van de Langheregio is zeer nauw verweven, met als bedrading de verschillende locaties die de familie bezit. Het huidige imperium startte nauwelijks twee generaties geleden vanuit een kleine 'podere', opgericht door Riccardo. De broers Bruno en Marcello bouwden het kleine domeintje in een mum van tijd op een extreem succesvolle manier uit tot een veelheid van kleine poderi op de belangrijkste sites in het Barologebied. De filosofie die de beide broers handhaafden, heeft hen geen windeieren gelegd: respect voor traditie, maar tegelijkertijd met de tijd mee evolueren. Dankzij hun vertrouwen in mensen, druiven en locaties staan zij vandaag aan de top van de Barolowereld. Met ook een grote kwaliteitsverdienste in de productie van moscatoi, arneis en grappa qua lokale producten. Daarenboven waagden ze zich uitermate succesvol, zo blijkt nu, aan internationale druiven zoals cabernet en riesling. De kinderen van Bruno en Marcello zetten de huisfilosofie nu verder in verschillende aanleunende domeinen dicht verbonden aan de wijn, namelijk kunst en cultuur. Terwijl Allesandro garant staat voor de technische kant op alle domeinen en Frederico de verkoop behartigt, houdt Lisa de financiële touwtjes in handen en zorgt Roberta voor de cultureel-artistieke invulling. Een bezoek aan hun hoofdzetel, net buiten het centrum van Alba, is beslist de moeite waard! De Barbaresco Bricco Asili heeft een robijnrode kleur. Complexe aroma's van vooral bloemen, rijpe aardbeien en paddestoelen. Volle smaak, aards met fijne tannines en een lange, zachte afdronk. Rijke wijn.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Gemeente Barbaresco (CN). Wijngaard ligt op een hoogte van 289-320m. en heeft een Zuidelijke tot Zuidwestelijke expositie. De ondergrond bevat klei en leem. De wijngaard is aangeplant in 1969.
Opbrengst	3500 stokken per ha (totaal=1,2ha.)
Oogst	Oktober
Vinificatie	De fermentatie gebeurt in inoxen vaten onder gecontrolleerde temperatuur van 28-29°C. Na de maceratie volgt de malolactische fermentatie die 1 maand zal duren. Hierna zal de wijn 24 maanden in Franse eiken vaten van 300l rijpen.
Opvoeding	Rijping van 24 maanden in Franse eiken vaten van 300l.
Analytisch	Alc: 13.5% vol
Productie	5500 flessen 0,75
Recensentscores	Antonio Galloni: 94