LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbaresco
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Ceretto
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Barbaresco
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% 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! Deze basisbarbaresco (die tot 2011 'Asij' heette) met zijn lichte robijnrode kleur geurt expressief naar bloemen, pruimen, koffie en wat ceder. De structuur is mondvullend met rijp rood fruit en nog wat jonge, vlezige tannines. De afdronk is krachtig en lang.
Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Barbaresco (CN) Wijngaard op een hoogte van 260-280m met een Zuidwestelijke expositie. De bodem bevat klei en zand. De wijngaard is aangeplant in 1965.
Opbrengst	4300 stokken pe ha (Totaal=4ha)
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Oktober
Vinificatie	De fermentatie gebeurt bij een temperatuur van 30°C. Na een korte macertatie op de schil van 7 dagen start de malolactische fermentatie bij een temperatuur van 18°C. De rijping vindt plaats in traditionele grote houten tonnen en een klein gedeelte in tonnen van 300l. Deze rijping duurt 24 maanden.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	24 maanden in houten tonnen.
Analytisch	Alc: 13.5% vol
Productie	20.000 flessen
Recensentscores	Antonio Galloni: 93 James Suckling: 93 Robert Parker: 92