LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Brunate
Jaartal	2012
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Ceretto
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Barolo
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 Barolo Brunate heeft licht robijnrode kleur. Mooi boeket van rozen en viooltjes, pruimen, vlees en chocolade. Volle wijn met rijpe tannines, soepele en rijke afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	La Morra (CN) Wijngaarden liggen op een hoogte van 276-342m en hebben een Zuidoostelijke expositie. De bodem is kleihoudend en rijk aan magnesium. De wijngaarden zijn aangeplant in 1974.
Opbrengst	4300 stokken per ha (Totaal= 5,6ha.)
Oogst	Oktober
Vinificatie	De fermentatie die 7-10 dagen duurt gebeurt in temperatuur gecontrolleerde inoxen tanks met automatische pompsystemen. De maceratie duurt 1 week waarbij men regelmatig de mostkoek onderdompelt. Hierna rijpt de wijnen in houten tonnen van 300l. gedurende 30 maanden.
Flesafsluiting	natuurkurk
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	24.000 flessen
Recensentscores	Robert Parker: 93