LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Cannubi
Jaartal	2006
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Ceretto
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,50% 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 Cannubi heeft een schitterende robijnrode kleur. Complexe aroma's van pruimen, verse paddestoelen, viooltjes en kruiden. Volle smaak met ultrafijne structuur en mooie houtintegratie. Complexe en lange afdronk. Klassewijn.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Castiglione Falletto (CN) Wijngaard op een hoogte van 312-340m met een Zuidelijke expositie. De bodem is kleihoudend en rijk en fosfor. De wijngaard is aangeplant in 1978.
Opbrengst	4300 stokken per ha. (Totaal= 1,75ha.)
Oogst	Oktober
Vinificatie	De fermentatie in inoxen vaten duurt 7-8 dagen. Hierna wordt de mostkoek ondergedompeld en macerereert zo gedurdende 8-10 dagen. De temperatuur wordt gecontrolleerd tussen 28°C en 30°C. Na de malolactische fermentatie rijpt de wijn in Franse barriques gedurende 24 tot 30 maanden.
Flesafsluiting	diam
Analytisch	Alc: 14,5% vol
Productie	500 flessen