LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Cerretta Vigna Bricco
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Altare Elio
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Acqui
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	In het midden van de prachtige wijnheuvels net onder La Morra, en omringd door de Arborinawijngaard, ligt het wijndomein van Elio Altare, een van de grote en meest succesrijke rebellen van de Barolorevolutie in de jaren tachtig van de vorige eeuw. Elio's vader Giovanni was een echte traditionalist die enkel met grote vaten werkte en Franse barriques verfoeide. Na enkele reizen naar Frankrijk in de jaren zeventig besloot Elio dat het roer op het familiedomein moest omgegooid worden. Het leidde tot een zware familieruzie tussen vader en zoon en Elio werd pas na het overlijden van zijn vader terug op het domein toegelaten. Van dan af schoot de kwaliteit van de wijnen de hoogte in. Als geen ander weet Elio de authenticiteit van de nebbiolo, barbera en dolcettodruiven te paren aan de wensen van de moderne wijnfanaat. Sterk gesteund door zijn gezin creëert hij elk jaar opnieuw wijnen met een extreem terroirgetypeerde textuur. De 'Arborina' is misschien wel zijn mooiste locatie én fles. Een wijn vol mannelijk karakter in zijn jeugd, maar tegelijkertijd met een finesse die met de jaren rijping de bovenhand krijgt. Ook zijn wijnen 'Larigi' en 'La Villa', gemaakt onder de Langhe-appellatie – en die dus niet tot de DOCG-status behoren – zijn subliem en verouderen erg goed. De Barolo Cerretta heeft een robijnrode kleur. In de complexe neus vinden we frisse anijs en munt, bosbessen en kersen. De wijn heeft een grote structuur met een minerale toets maar is tegelijk ook elegant en evenwichtig.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Opbrengst	5.000 kg.per ha. (0,25ha in totaal)
Oogst	oktober
Vinificatie	De maceratie op de schil gebeurt in de rotorfermentators bij gecontrolleerde temperatuur en duurt 5-6 dagen. De wijn rijpt gedurende 24 maanden in Franse barriques waarvan 50% nieuw zijn. Er volgt nog een flesrijping van 2 jaar.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	24 maanden in Franse barriques waarvan 50% nieuw zijn, gevolgd door een flesrijping van 2 jaar.
Analytisch	Alc: 14,5% vol
Productie	6.000 flessen
Recensentscores	Antonio Galloni: 95