LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Prapo
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Ceretto
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, niet kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel 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 Prapo heeft een mooie robijnrode kleur. Fijne neus van bloemen en nobel fruit. Vooral rozen en pruimen passeren de revue. Ook een hint van verse kruiden. Volle aanzet gevolgd door een krachtige smaak met nobele tannines. Goede balans en prachtige afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Serralunga d'Alba (CN) Wijngaard op een hoogte van 310-371m. met een Zuidelijke expositie. De bodem is kleihoudend en rijk aan ijzer. De wijngaard is aangeplant in 1972.
Opbrengst	4300 stokken per ha (Totaal= 2,4ha.)
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	diam
Opvoeding	30 maanden in tonnen van 300L
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	13.000 flessen
Recensentscores	Robert Parker: 93 Antonio Galloni, Vinous: 93 James Suckling: 92