LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
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 Barolo
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 grootse basisbarolo heeft een lichte robijnrode kleur. In de neus herkennen we vooral pruimen, bessen, koffie en wat getoast hout op de achtergrond. Fruitige, ronde smaak met een mooie structuur van de nog jonge tannines. In de lange afdronk blijven vooral de florale toetsen hangen.
Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Barolo (CN) wijngaard op een hoogte van 230-270m met een zuidoostelijke expositie.
Opbrengst	4300 stokken per ha (Totaal=8 ha.)
Oogst	Manuele oogst rond midden oktober.
Vinificatie	Na een korte maceratie start de alcoholische gisting. Nadien gebeurt er ook een malolactische omzetting (van het harde appelzuur in het zachtere melkzuur).
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	De rijping gebeurt in grote houten tonnen en tonnen van 3hl gedurende 32 maanden.
Analytisch	Alc: 14,00 % vol
Productie	66.000 flessen 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 94 Antonio Galloni: 92