



## Barolo Cerequio 2020

**Denominazione:** Barolo D.O.C.G.

**Varietà:** Nebbiolo 100%

Uve provenienti dallo storico vigneto singolo di 'Cerequio', una fra le più importanti MGA di tutta la zona di produzione del Barolo. La nostra parcella è sita nel comune di Barolo con esposizione sud a un'altitudine di 320 m ca. s.l.m. e una densità di circa 4.600 piante per ettaro su una superficie di quasi un ettaro. Le viti hanno un'età media intorno ai 37 anni. Il terreno è misto perlopiù limoso con la presenza di Marne di Sant'Agata.

**Vinificazione:** raccolta delle uve rigorosamente manuale il 30 settembre 2020. Dopo la pigiatura soffice, la fermentazione dura circa 1 mese in vasca di acciaio a contatto con le bucce. Questo tempo comprende la macerazione pre e post-fermentativa con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno.

**Invecchiamento:** circa 30 mesi complessivi in botti grandi di rovere e barriques in piccola parte. Imbottigliato senza filtrazione.

**Descrizione:** rosso rubino intenso. Al naso è complesso con note di frutti rossi maturi e spezie finissime. Al palato è pieno; si percepiscono note fruttate e agrumate (arancia, mandarino). Il tannino è fine ed imponente allo stesso tempo, a sostegno di una struttura avvolgente e persistente. Sul finale si percepiscono note balsamiche che danno vita ad un vino di rara eleganza ed equilibrio.

