



DAVIDE FREGONESE  
BAROLO - ETNA - ITALIA



## **BAROLO D.O.C.G. CERRETTA**

### **Caratteristiche del Vigneto**

Vitigno: 100% Nebbiolo \_ Collocazione geografica: Serralunga

Viti piantate: 1984 - 2000 \_ Sistema: Guyot \_  
Esposizione: SUD- OVEST / SUD / OVEST

Gradazione alcolica: 14,0 % vol. \_ Produzione: 2000  
bottiglie \_ Prima annata di produzione: 2014

### **Vinificazione**

Periodo di vendemmia: metà ottobre.

La fermentazione dura circa 25 giorni con rimontaggi giornalieri e délestage a metà periodo (vinificazione in vasche di cemento).

Affinamento in botti da 15 hl di rovere francese della Foresta di Fontainebleau (dai 18 ai 30 mesi in funzione dell'annata).

### **Descrizione del Vino**

Profumi: fiori appassiti, rosa, violetta, confettura di mora, poi cacao e liquirizia

Palato: al gusto è denso e avvolgente, corpo solido, equilibrato e dal sapore persistente; finale terso di freschezza con trama tannica sottile ed elegante.