



DAVIDE FREGONESE

BAROLO - ETNA - ITALIA

BAROLO D.O.C.G. CERRETTA

Présentation du vignoble

Cépage: 100% Nebbiolo

Les vignes de ce 100% Nebbiolo se situent à Serralunga d'Alba - Cerretta

Vignes plantées entre 1984 – 2000_ Système de formation: Guyot _ Orientation: SUD-OUEST

Degré d'alcool 14,0% _ Production: 3000 bouteilles

Première année de production: 2014

Vinification

Vendange: mi-octobre

La fermentation dure environ 25 jours avec remontages journaliers et délestages à la moitié de la période (vinification dans des cuves béton).

L'élevage est réalisé en fûts de chêne français provenant de la forêt de Fontainebleau et d'une contenance de 15 hl (de 18 à 30 mois selon le millésime).

Présentation du vin

Les parfums: fleurs fanées, rose, violette, confiture de mûres, puis cacao et réglisse

En bouche, ce vin est intense et envoûtant, bien constitué, équilibré et d'un parfum persistant; une finale empreinte de fraîcheur avec des tannins fins et élégants.

