



DAVIDE FREGONESE

BAROLO DOCG CERRETTA

VITIGNO: Nebbiolo 100%
PRODUZIONE: 2.000 bottiglie
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2014
ALCOOL: 14,0 % vol.

VIGNA

COLLOCAZIONE: Serralunga d'Alba, Cerretta
IMPIANTO VITI: 1998
SUOLO: calcareo argilloso
ALTITUDINE: 340 m s.l.m.
ESPOSIZIONE: ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera
METODO DI POTATURA: Guyot
PERIODO DI VENDEMMIA: metà ottobre

VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE: in vasche di cemento a contatto con le bucce per circa 25 giorni, con rimontaggi giornalieri e un délestage a metà periodo.
AFFINAMENTO: dai 18 ai 30 mesi in funzione dell'annata in botti da 25 hl di rovere francese della Foresta di Fontainebleau.

ABBINAMENTI

Costata di Fassona, filetto con spugnole, pernice tartufata (Temperatura serv.: 16°-17°C).

PROFUMI E PALATO

Aroma di fiori appassiti, confettura di mora, poi cacao e liquirizia. Gusto denso e avvolgente, corpo solido, equilibrato e dal sapore persistente; finale terso di freschezza con trama tannica sottile ed elegante.

