



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 28 giorni, con rimontaggi giornalieri e un déléstage a metà periodo.  
AFFINAMENTO: dai 18 ai 30 mesi in funzione dell'annata in botti da 15 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.

