



DAVIDE FREGONESE

## BAROLO DOCG CERRETTA

VITIGNO: Nebbiolo 100%

PRODUZIONE: 2.000 bottiglie

PRIMA ANNATA: 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 déstasse 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 spugnone, pernice tartufata (temperatura di servizio: 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.

