



DAVIDE FREGONESE

BAROLO DOCG CERRETTA

CÉPAGE: Nebbiolo 100%
PRODUCTION: 2000 bouteilles
PREMIÈRE ANNÉE DE PRODUCTION: 2014
ALCOOL: 14,0 % vol.

VIGNOBLE

EMPLACEMENT: Serralunga d'Alba, Cerretta
ANNÉE DE PLANTATION: 1998
SOL: calcaire argileux
ALTITUDE: 340 m s.l.m.
EXPOSITION: ouest
SYSTÈME DE CONDUITE: espalier
TYPE DE TAILLE: guyot
PÉRIODE DE VENDANGE: mi-octobre

VINIFICATION

FERMENTATION: en cuves de ciment au contact des peaux pendant environ 25 jours, avec des remontages quotidiens et un délestage à mi-parcours.
ÉLEVAGE: de 18 à 30 mois selon le millésime, en foudres de 25 hl en chêne français de la forêt de Fontainebleau.

ACCORDS

Côte de Fassona, filet aux morilles, perdrix truffée
(température de service : 16-17 °C).

NEZ ET BOUCHE

Arômes de fleurs fanées, confiture de mûre, puis cacao et réglisse.
Bouche dense et enveloppante, structure solide, équilibrée et à la saveur persistante; finale nette et fraîche, avec une trame tannique fine et élégante.

