

BAROLO 2021

Storlek 750 ml

Producent Ceretto

Ursprung Piemonte, Barolo, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo 100%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 5,2 g/l

Restsocker 0,4 g/l

S

Karaktär Rik och livfull doft med inslag av röda bär, rosor, svart te, kryddor och fat. Klassisk och harmonisk Barolo med balanserade tanniner. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Musten fick jäsa på klassiskt vis i ståltank med pigeage i 15 dagar. 10-15 dagars skalmaceration. Efter den malolaktiska jäsningen flyttades vinet till franska 300L ekfat för 12 månaders lagring. Sedan ytterligare 24 månaders lagring i större 25hl botti av äldre ek. Avslutningsvis ungefär 12 månader i flaska.

Lagring Kan drickas ungt men kan även med fördel lagras 15-20 år.

Passar till Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm, nöt eller vilt, gärna med inslag av tryffel.

Information Idén att kombinera olika uttryck för att skapa en god balans är originalreceptet för Barolo. Detta är Cerettos klassiska Barolo. Tidigare hette vinet Zonchera, men man valde att förenkla namnet 2010. Zonchera var skapad som den första Barolon för huset Ceretto. Denna var länge deras främsta vin innan Bruno och Marcello Ceretto valde att investera i Cru/single vineyard barbaresco på 70-talet. Vinet är idag andra vinet för Ceretto. Det har alltid producerats i vineriet i Alba och är en blend av de vingårdarna familjen äger i Barolo.

