

Nom	Barolo Chinato
Producteur	Ceretto
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	17,00% vol

Description L'histoire de Ceretto et celle de la région des Langhe sont étroitement imbriquées, notamment en raison des différents lieux dont la famille est propriétaire. L'histoire de l'empire actuel commence il y a deux générations, par un petit 'podere', érigé par Riccardo. Les frères Bruno et Marcello transforment brillamment le petit domaine, en un minimum de temps, en une multitude de poderi sur les principaux sites du territoire du Barolo.

Les deux frères instituent une philosophie basée sur le respect de la tradition tout en restant à l'écoute de l'évolution, qui donne d'excellents résultats. Grâce à leur confiance dans les gens, les raisins et les lieux, ils sont aujourd'hui en tête de l'univers du Barolo. Aussi grâce à leur quête continuelle de qualité dans la production de moscato, d'arneis et des produits locaux. Ils se sont aussi lancés avec autant de succès dans la culture de cépages internationaux comme le cabernet et le riesling.

Les enfants de Bruno et de Marcello poursuivent la philosophie de la maison aussi dans d'autres domaines proches de celui du vin comme l'art et la culture. Alors qu'Alessandro est en charge du volet technique dans tous les domaines, Federico est responsable de la vente, Lisa des finances et Roberta des activités culturelles et artistiques. La visite de leur siège social, à proximité immédiate d'Albe, mérite amplement le détour!

Le Barolo Chinato a une couleur brune et un nez aux arômes intenses d'herbes et de liqueur. Bouche complexe et expressive, avec un bel équilibre entre amertume et alcool. Finale légèrement amère.

Servir sur	vins 'd'après-repas', desserts à base de chocolat
Origine	Dès le 19ème siècle à Serralunga d'Alba.
Rendement	-
Vinification	Ajout de plus d'une dizaine d'herbe différentes et de kina à de l'alcool. On obtient ainsi des extraits d'arômes que l'on ajoute au Barolo. Adjonction de sucre.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	6 mois en grands foudres.
Production	10.000 bouteilles

