

Nom	Barbaresco
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Ceretto
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbaresco
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	14,00% 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 continue 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 Barbaresco a une couleur rouge rubis léger. Le nez est sur des arômes de prunes, de café et de cèdre. La structure est pleine, avec des fruits mûrs et des tannins souples. Finale souple.

Servir sur

viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieilliss

Origine

Barbaresco (CN), vignobles plantés en 1965 à 260-280m d'altitude, exposition sud-ouest. Sol d'argile et de sable.

Rendement

4.300 pieds/ha (total = 4ha)

Viticulture

Biologique

Vendange

Octobre

Vinification

La fermentation alcoolique se déroule à une température de 30°C. Après une courte macération sur peaux de 7 jours débute la fermentation malolactique à une température de 18°C. La maturation a lieu en grands foudres traditionnels et en plus petits de 300l pendant 24 mois.

Elevage

24 mois en foudres

Production

20.000 bouteilles

Notes des critiques

jamessuckling.com: 92
Vinous: 91

