

Nom	Barolo Cerretta
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Schiavenza
Style de vin	rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	L'Azienda Agricola Schiavenza est une petite entreprise familiale fondée en 1956 par les frères Vittorio et Ugo Alessandria. Aujourd'hui, l'entreprise est dirigée par le gendre, Luciano Pira. Le domaine s'étend sur environ 10 hectares de vignobles dans la zone de Serralunga d'Alba. Il possède en outre quatre giornate piémontaises dans la commune de Monforte d'Alba, dans le hameau de Perno. Dans le passé, la ferme et les terres environnantes appartenaient à Opera Pia Barolo, la fondation par laquelle Julia Faletti s'est engagée en faveur des moins fortunés de la société. Le domaine porte le nom des métayers (schiavenza) qui effectuaient les travaux dans les vignobles de ce domaine. Schiavenza produit pas moins de 5 vins Barolo différents et uniques. Les vins reçoivent leur maturation dans de grands fûts slaves, et bien que les étiquettes modernes suggèrent le contraire, Schiavenza utilise un style de vinification traditionnel. La production de l'entreprise se concentre exclusivement sur les vins rouges. Un Dolcetto d'Alba ; un Barbera d'Alba vinifié de manière traditionnelle à partir de raisins cultivés dans le jeune vignoble situé dans le hameau de Perno sur la commune de Monforte d'Alba et une version affinée dans de grands fûts. Un Langhe Nebbiolo issu de raisins 100% nebbiolo; un Barolo issu d'un mélange de raisins nebbiolo récoltés dans des vignobles aux expositions différentes, tous situés dans la commune de Serralunga d'Alba, et trois sélections des vignobles "Broglio", "Prapò" et "Bricco Cerretta". Et enfin un Barolo Chinato, un vin aromatisé obtenu à partir d'une ancienne recette de famille. Le Barolo Cerretta est de couleur rouge grenat. Le nez est complexe et fascinant avec des notes de fruits rouges, d'épices, de réglisse et des nuances minérales. La bouche est pleine et charnue, avec beaucoup de corps, de structure et d'excellents tannins.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Zone Bricco Cerretta dans la municipalité de Serralunga d'Alba à une altitude de 390 mètres au-dessus du niveau de la mer. Exposition sud-est. Sol argileux, limoneux, légèrement calcaire.
Rendement	50/60 kilo par ha.
Vendange	Récolte manuelle dans la seconde moitié d'octobre.
Vinification	Méthode traditionnelle avec longue macération. Fermentation naturelle sans ajout de levures pendant 20 jours maximum dans des cuves en ciment à des températures comprises entre 30 et 33°C.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	30 mois en foudres de Slavonie de 30 à 35 hl.
Analytique	Acidité totale: 5,4 g/l
Notes des critiques	James Suckling, jamesuckling.com: 95

