

Naam	Barolo Chinato
Producent	Ceretto
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo

Omschrijving

Het verhaal van de Ceretto's en dat van de Langheregio is zeer nauw verweven, met als rode draad de verschillende locaties die de familie bezit. Het huidige imperium startte nauwelijks twee generaties geleden vanuit een kleine 'podere', opgericht door Riccardo. De broers Bruno en Marcello bouwden het kleine domeintje in een mum van tijd op een extreem succesvolle manier uit tot een veelheid van kleine poderi op de belangrijkste sites in het Barolgebied.

De filosofie die de beide broers handhaafden, heeft hen geen windeieren gelegd: respect voor traditie, maar tegelijkertijd met de tijd mee evolueren. Dankzij hun vertrouwen in mensen, druiven en locaties staan zij vandaag aan de top van de Barolowereld. Met ook een grote kwaliteitsverdienste in de productie van moscato, arneis en lokale delicatessen. Daarenboven waagden ze zich uitermate succesvol, zo blijkt nu, aan internationale druiven zoals cabernet en riesling.

De kinderen van Bruno en Marcello zetten de huisfilosofie nu verder, ook in verschillende andere domeinen dicht verbonden aan de wijn, namelijk kunst en cultuur. Terwijl Alessandro garant staat voor de technische kant op alle domeinen en Frederico de verkoop behartigt, houdt Lisa de financiële touwtjes in handen en zorgt Roberta voor de cultureel-artistieke invulling. Een bezoek aan hun hoofdzetel, net buiten het centrum van Alba, is beslist de moeite waard!

De Barolo Chinato heeft een oud bruine kleur en intense aroma's van kruiden en likeur. Expressieve en complexe smaak met mooie balans tussen het bitter en de alcohol. Bittertje in de afdronk.

Serveren bij

wijn om van te genieten na de maaltijd, desserts op basis van chocolade

Oorsprong

Ontstaan in de 19de eeuw in Serralunga d'Alba.

Opbrengst

-

Vinificatie

Met voegt meer dan een tiental verschillen kruidensoorten en zuiver kina toe aan de alcohol. Hierdoor ontstaat er een extractie van aroma's en smaken die zich in de alcohol zal vast zetten. Dit mengt men met Barolo-wijn. Hieraan wordt suiker toegevoegd.

Flesafsluiting

natuurkurk

Opvoeding

6 maanden in grote tonnen.

Productie

10.000 flessen

