

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Barbaresco
<b>Jaartal</b>	2017
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2032
<b>Producent</b>	Ceretto
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvlullende tannines, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOCG Barbaresco
<b>Druivensoorten</b>	100% nebbiolo
<b>Omschrijving</b>	<p>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 Barolagebied.</p> <p>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 kwaliteitsverdiensite 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.</p> <p>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!</p> <p>Deze basisbarbaresco (die tot 2011 'Asij' heette) met zijn lichte robijnrode kleur geurt expressief naar bloemen, pruimen, koffie en wat ceder. De structuur is mondvlullend met rijp rood fruit en nog wat jonge, vlezig tannines. De afdrank is krachtig en lang.</p>
<b>Serveren bij</b>	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
<b>Oorsprong</b>	Barbaresco (CN) Wijngaard op een hoogte van 260-280m met een Zuidwestelijke expositie. De bodem bevat klei en zand. De wijngaard is aangeplant in 1965.
<b>Opbrengst</b>	4300 stokken pe ha (Totaal=4ha)
<b>Druiventeelt</b>	Biologisch
<b>Oogst</b>	Oktober
<b>Vinificatie</b>	De fermentatie gebeurt bij een temperatuur van 30°C. Na een korte maceratie op de schil van 7 dagen start de malolactische fermentatie bij een temperatuur van 18°C. De rijping vindt plaats in traditionele grote houten tonnen en een klein gedeelte in tonnen van 300l. Deze rijping duurt 24 maanden.
<b>Opvoeding</b>	24 maanden in houten tonnen.
<b>Analytisch</b>	Alc: 13.5% vol
<b>Productie</b>	20.000 flessen
<b>Recensentscores</b>	James Suckling, <a href="http://jamesuckling.com">jamesuckling.com</a> : 94 Bruce Sanderson, Wine Spectator: 92 Antonio Galloni, Vinous: 90 Robert Parker: 93

