LICATA

ARTIKELFICHE




| | |
|---|---|
| **Naam** | Barolo Bricco Rocche |
| **Jaartal** | 2018 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2040 |
| **Producent** | Ceretto |
| **Wijnstijl** | vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvullende tannines, prominente zuren |
| **Appellatie** | DOCG Barolo |
| **Druivensoorten** | 100% nebbiolo |
| **Alcoholpercentage** | 14,50% vol |
| **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 Barologebied.<br><br>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.<br><br>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!<br><br>De Barolo Bricco Rocche heeft een robijnrode kleur. Complexe aroma's van pruimen, verse paddestoelen, aardbeien en viooltjes. Volle smaak met ultrafijne structuur. Complexe en lange afdronk. |
| **Serveren bij** | rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas |
| **Oorsprong** | Castiglione Falletto (CN) wijngaard op een hoogte van 312-340m met een zuidelijke expositie. De bodem is kleihoudend en rijk en fosfor. De wijngaard is aangeplant in 1978. |
| **Opbrengst** | 4300 stokken per ha. (Totaal= 1,75ha.) |
| **Oogst** | Oktober |
| **Vinificatie** | De fermentatie in inoxen vaten duurt 7-8 dagen. Hierna wordt de mostkoek ondergedompeld en macereert zo gedurende 8-10 dagen. De temperatuur wordt gecontrolleerd tussen 28°C en 30°C. Na de malolactische fermentatie rijpt de wijn in Franse barriques gedurende 24 tot 30 maanden. |
| **Opvoeding** | 24 tot 30 maanden in Franse barriques |
| **Productie** | 7.000 flessen |
| **Recensentscores** | jamessuckling.com: 95<br>robertparker.com: 94<br>Vinous: 93 |




**nv LICATA sa** · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

**Openingsuren van onze winkel**

**Maa - vrij:** 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)