

Naam	Barolo Brunate
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
Producent	Ceretto
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde 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 Barolagebied. 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 Federico 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 Brunate heeft een licht robijnrode kleur. Mooi boeket van rozen en viooltjes, pruimen, vlees en chocolade. Volle wijn met rijpe tannines, soepele en rijke afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	La Morra (CN) wijngaarden liggen op een hoogte van 276-342m en hebben een zuidoostelijke expositie. De bodem is kleihoudend en rijk aan magnesium. De wijngaarden zijn aangeplant in 1974.
Opbrengst	4300 stokken per ha (Totaal= 5,6ha.)
Oogst	Oktober
Vinificatie	De fermentatie die 7-10 dagen duurt, gebeurt in temperatuurgecontroleerde inoxen tanks met automatische pompsystemen. De maceratie duurt 1 week waarbij men regelmatig de mostkoek onderdompelt. Hierna rijpt de wijnen in houten tonnen van 300l. gedurende 30 maanden.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	30 maanden in houten tonnen van 300l
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	24.000 flessen
Recensentscores	robertparker.com: 94

