



## 2017 Barolo DOCG

Ceretto

Un Barolo bio charmant et équilibré

### Descrizione del vino:

La viticoltura biologica è ancora poco sviluppata in Piemonte. La tenuta Ceretto è molto impegnata nelle pratiche ecologiche e ha ottenuto la certificazione biologica con l'annata 2017. Situata nel cuore di una magnifica arena, la tenuta è un vero gioiello, dove i visitatori sono i benvenuti.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino con accenni granati, più chiaro al palato. Prugne mature, ciliegie rosse e un accenno di sottobosco al naso, delicatamente profumato, con retrogusti balsamici e note di mentolo e cioccolato al latte. L'attacco molto morbido lascia spazio ad aromi fruttati di nebbiolo, espressivi, molto armoniosi e con profondità di sapore, molta frutta rossa e bella freschezza succosa, tannini morbidi; il finale promette un buon potenziale di invecchiamento.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Barolo
<b>Produttore:</b>	Ceretto
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, James Suckling 94/100
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Numero di articolo:</b>	1053317

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Ceretto

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, James Suckling 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.