

DRINKS.

Ceretto Barolo Biologisch DOCG 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40940118
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Ceretto Aziende Vitivinicole S.r.l., Strada Provinciale Alba/Barolo, Località San Cassiano, 34 12051 Alba (CN), Italien
Marque	Ceretto
Type	Vin rouge
Dégustation	Nez: arômes de cuir neuf, de camphre et un soupçon de notes sauvages. Bouche: les tanins purs et l'acidité fraîche sont accompagnés d'arômes de cerises acides, de grenade, d'anis étoilé, ainsi que d'expresso. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Nebbiolo
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------------	--------------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges, gibier
-------------------	--

Description

La cave Ceretto a été fondée dans les années 1930, dans le Piémont, par Riccardo Ceretto. Lui-même ne possédait pas un seul vignoble, il a donc acheté des raisins et en a fait du vin. Ce n'est que lorsque ses fils sont devenus actifs dans le domaine viticole, dans les années 1960, que cela a changé. Ils se sont rendu compte de l'importance de la terre elle-même et ont cherché à savoir quelle parcelle produisait les meilleurs raisins. Ils ont acheté les vignobles qu'ils avaient choisis et l'histoire de la cave de la famille Ceretto a passé une nouvelle étape. Aujourd'hui, le domaine viticole appartient toujours à la famille et les descendants ont intégré d'autres innovations. Depuis 2015, tous leurs vins sont certifiés biologiques. Alessandro Ceretti intensifie la recherche de meilleurs vins. Toutefois, ce qu'il a appris en œnologie ne lui a pas enseigné la vinification proprement dite. Ce n'est qu'en échangeant avec des vignerons français qu'il a compris que le sol des vignobles devait être influencé le moins possible. Mais il est également préférable de ne traiter les raisins que très soigneusement. En 2008, il a commencé à fermenter les crus non plus avec des levures sélectionnées, mais avec un pied de cuve. La fermentation ainsi que la macération sur les peaux prennent autant de temps et le vin est naturellement protégé du gaz carbonique produit pendant la fermentation. Depuis 2015, tous les vins Ceretto sont certifiés biologiques. Le Barolo D.O.C.G. réunit dans une même bouteille des raisins de Nebbiolo provenant de deux zones opposées d'un vignoble: les raisins du versant oriental et ceux du versant occidental. Le résultat est un vin puissant qui démontre sa jeunesse.