



AZELIA

LUIGI SCAVINO



Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CERRETTA

Uno straordinario nuovo arrivato. Da viti selezionate da Luigi e da suo padre Lorenzo, prodotte tramite selezione massale dalle migliori piante del Cru Bricco Fiasco.

Messo in commercio per la prima volta nel 2020. Il vigneto Cerretta fa parte della famiglia da quasi 30 anni. Luigi ha sempre avuto la forte volontà di produrre questo Barolo come Cru, ma le viti erano troppo giovani. L'attesa è terminata.

Un'energia esplosiva di Serralunga d'Alba con grazia e vigore. Amarene, frutti di bosco e susine con mentolo, salvia e note saline. Puro ardore.

Il Barolo Cerretta, data la perseveranza e la forza di volontà di cinque generazioni, è dedicato al Centenario dell'azienda.

ZONA DI PRODUZIONE	— Serralunga d'Alba
VARIETÀ	— Nebbiolo 100%
SUPERFICIE VIGNETO	— 2,5 ettari
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE	— Sud, Sud-Ovest / 355 m s.l.m.
TERRENO	— Argilloso e calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— Guyot / 4.500 piante per ettaro
ETÀ MEDIA DELLE VITI	— 30 anni
VINIFICAZIONE	— con lieviti indigeni, per circa 55 - 60 giorni a cappello sommerso / 31 °C
AFFINAMENTO	— 30 mesi in botti grandi
PRODUZIONE MEDIA	— 3.600 bottiglie, 340 magnum, 50 doppi magnum