



CA'ROME'

BAROLO CERRETTA DOCG

Rebsorte: Nebbiolo 100%

Herkunft und Boden: Weinberg Ceretta in der Gemeinde Serralunga d'Alba. Boden aus dem Langhium, reich an sehr kompaktem blauem Mergel.

Höhenlage: 310 bis 371 m ü.d.M.

Verkostungsnotizen: Intensives Granatrot. Reichhaltiger Duft nach Früchten, Lakritze, Rose und Veilchen mit leichten Holznoten. Voller, trockener Geschmack mit weichen, samtigen Tanninen. Mit seiner Struktur und seinem Körperreichtum passt er gut zu Fleischgerichten, auch Wild, sowie zu Käse. Serviertemperatur 17°C.

Vinifizierung: Die ausgesuchten Trauben werden abgebeert und gepresst. Das Maischen dauert rund drei Wochen bei einer Temperatur von höchstens 30°C. Die malolaktische Gärung kommt vor dem Winterende zum Abschluss. Ausbau für 24 Monate zum Teil in 25-hl-Fässern aus slowenischer Eiche und zum Teil in Barriques. Die weitere Flaschenreifung in unserem Weinkeller dauert 12 Monate.

Alkoholgehalt: 14% vol.



Azienda Agricola Ca' Rome'

Strada Rabajà, 86/88

12050 BARBARESCO (CN)

Tel. +39.0173.635126 - Fax +39.0173.635175

Mail: info@carome.com

Web: www.carome.com