



CA'ROME'

BAROLO CERRETTA DOCG

Varietà: Nebbiolo 100%

Provenienza e suolo: Vigneto Ceretta nel comune di Serralunga d'Alba. Terreno elveziano ricco di marne azzurre molto compatte.

Altitudine: da 310 a 371 m.s.l.

Note degustative: Colore rosso granato intenso. Profumo ricco di frutta, liquirizia, rosa e viola con lievi sentori di legno. Sapore pieno ed asciutto con tannini morbidi e vellutati. Per le sue caratteristiche di struttura e corposità si abbina bene ai piatti di carne, selvaggina e ai formaggi. Servire a temperatura di 17°C.

Vinificazione: L'uva selezionata viene diraspata e pigiata. La macerazione dura circa 20 giorni ad una temperatura massima di 30°C. La fermentazione malolattica si conclude prima della fine dell'inverno.

Affinamento per 24 mesi, in parte in botti di Rovere di Slovenia da 25 hl ed in parte in barriques. L'ulteriore affinamento in bottiglia dura per 12 mesi nella nostra cantina.

Alcool: 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