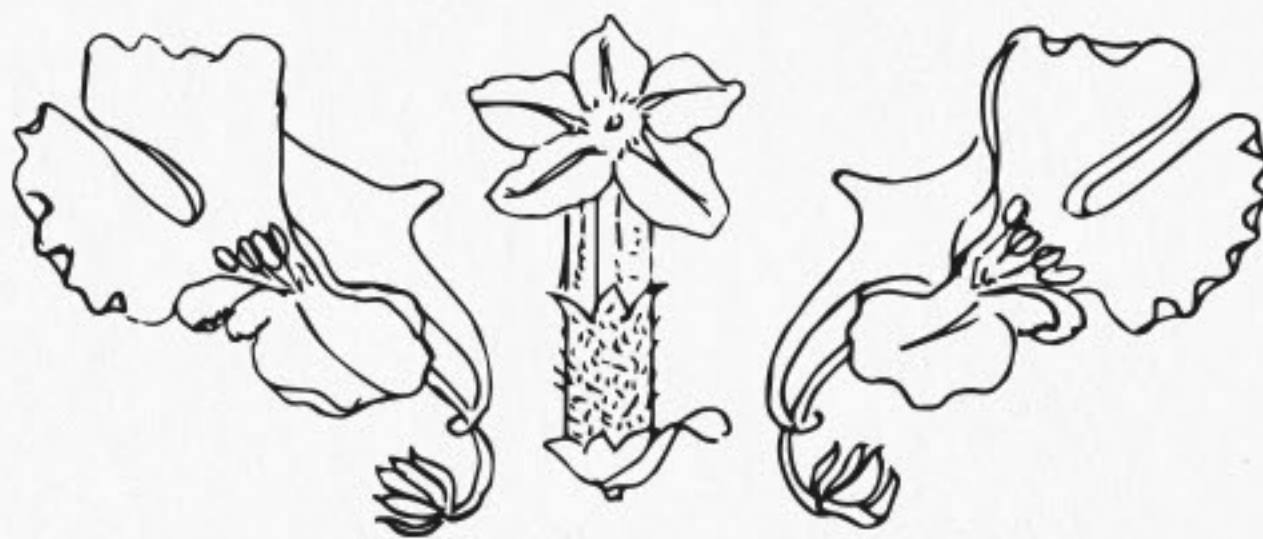


# LUIGI BAUDANA



## BAROLO DOCG "CERRETTA"

Cerretta è il più austere tra I baroli di Luigi Baudana. Questo vigneto regala vini di grande struttura e nobiltà.



### COMPOSIZIONE VARIETALE

Il Barolo Cerretta nasce da uve Nebbiolo raccolte tra I vigneti dell'omonima menzione siti in Serralunga. I grappoli provengono da vigne degli anni '70 composte da diversi biotipi di Nebbiolo, e rappresentano un'incredibile eredità del lavoro di Luigi.

### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Il Nebbiolo è la varietà con il ciclo vegetative più lungo tra quelle autoctone e viene abitualmente vendemmiato intorno alla terza settimana di ottobre. La fermentazione avviene primariamente in botti grandi. Una caratteristica delle uve di Cerretta è un lento avvio nella fermentazione che si protrae in seguito per un periodo di circa 35-40 giorni. Una seconda fase chiamata "cappello sommerso" segue quando le migliori annate lo permettono.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un Barolo austero con una riconoscibile espressione minerale. Aromi di ciliegie mature e lamponi emergono con eleganza dal calice. Aromi di mentolo e cuoio aggiungono profondità rendendo questo vino ancora più intrigante. Ampio e raffinato, Cerretta si distingue per tannini eleganti, una grande struttura e una freschezza che si bilancia al meglio con i suoi frutti maturi.