

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Davide Fregonese

NOME DEL VINO
Davide Fregonese Barolo Cerretta
DOCG

DENOMINAZIONE
Barolo Cerretta DOCG

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Serralunga d'Alba

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica avviene in vasche di cemento a contatto con le bucce in 25 giorni circa. Al termine della fermentazione malolattica il vino affina in grandi botti di rovere francese per 18 - 36 mesi.

AFFINAMENTO
18-36 mesi in grandi botti di rovere francese.

VITIGNO/I
100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Ovest

ALTITUDINE
340 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
24 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
ottobre

ETTARI VITATI
0,5

RESA PER ETTARO
7000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Davide Rosso e Andrea Delpiano

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
4.286

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E7490