



LA TRAVA



Barolo DOCG *Cerequio*

Vitigno

100% uva Nebbiolo

Descrizione e Produzione

Il Nebbiolo è una delle uve rappresentative della regione Piemonte, poiché da questa si ottengono i grandi vini Barolo e Barbaresco.

La vendemmia delle uve viene fatta verso la metà o fine del mese di ottobre dopo un selettivo diradamento. Dopo la pigiatura il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce per circa quaranta giorni. Dopo la fermentazione malolattica, il vino trasferito prima in tonneaux di rovere dove fa un affinamento di un anno circa e poi in barriques di rovere dove affina per altri due anni. Successivamente viene imbottigliato e lasciato risposare per un altro anno circa.

Caratteristiche

Questo vino presenta un colore rosso rubino con sfumature mattonate. Il profumo è molto intenso, ricorda frutta matura, quasi appassita e un insieme di spezie. In bocca si presenta pieno e ben equilibrato, dal tannino sempre corposo e con un buon retrogusto.

Abbinamenti e servizio

Il Barolo è ottimo in abbinamento a primi piatti con sughi di carne anche di selvaggina come lepre o cervo, o formaggio come un risotto al gorgonzola e taleggio. Ottimo abbinato a salumi saporiti, secondi come un arrosto di vitello, uno spezzatino ricco di aromi. Si abbina bene anche a formaggi a pasta dura stagionata come il Bra duro e il Parmigiano Reggiano.

Servire a 16-18° C

Dati Tecnici

Grado alcolico: 14,00 % vol

Packaging: Bottiglia bordolese scura

Posizione

Cerequio è un cru molto vocato del comune di La Morra. La posizione è rivolta a sud, quindi ben soleggiato e protetto dai venti freddi. Il terreno favorisce la produzione di un vino strutturato e longevo dai profumi ricchi che evolvono col tempo.

Premi

Decanter Wine World Award 2017 – Medaglia d'Argento

