

# Cerviano 2010



BAROLO DOCG

Il Cerviano nasce da uve confinanti con la Ravera, perfettamente esposte a Sud. Di notevole struttura e profondità, rivela con il tempo i propri aromi. Per questo passa in cantina un anno più del Ravera e del Pressenda ed è un vino destinato all'invecchiamento.

**Denominazione:** Barolo Docg

**Vitigno:** Nebbiolo

**Vigneto di produzione:** Cerviano Merli - Novello

**Età media dei vigneti:** 21 anni

**Resa d'uva:** 55 quintali per ettaro

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura a cui segue macerazione pellicolare per 24 ore a 15°-18°C. Inizio della fermentazione alcolica spontanea a mezzo di lieviti indigeni a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata con picchi di 32°-33° C; durata 20 giorni con rimontaggi quotidiani; al termine di questo periodo si fa una macerazione a cappello sommerso a 22°C della durata di 50 giorni. Svinatura a secco, sfeccatura e travaso in botti.

**Fermentazione malolattica:** completamente svolta in modo spontaneo durante la macerazione a cappello sommerso.

**Affinamento:** in botte di rovere di slavia da 50 ettolitri per 44 mesi. Assemblaggio ed imbottigliamento avvenuto a gennaio 2014. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per sei mesi prima della commercializzazione.

**Primo anno di produzione:** 2001

**Bottiglie prodotte nel 2010:** 5.888

**Caratteristiche:** nasce in uno splendido vigneto confinante con la Ravera e con perfetta esposizione a sud. È un Barolo di notevole struttura che, derivando da un terreno poco sabbioso, è più lento nel rivelare i propri ampi aromi: per questo lo affiniamo in cantina per un anno in più rispetto al Barolo Ravera e al Pressenda. Il 2010, grazie alla grande annata, mostra già un pregevole equilibrio gustativo ed è destinato a un lungo miglioramento in bottiglia.

Grado alcolico: 14,91% Vol

Acidità totale: 5,94 g/l

Estratto secco: 30,00 g/l

pH 3,58

Polifenoli 2198

Antociani 572



Azienda Agricola Abbona di Abbona Marziano & C.

Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN)

t. +39 0173 721317 | f. +39 0173 709999 | [abbona@abbona.com](mailto:abbona@abbona.com)

[abbona.com](http://abbona.com)