

Cerviano 2011

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 40 mesi. Assemblaggio ed imbottigliamento avvenuto ad aprile 2015. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per dodici mesi prima della commercializzazione.

Primo anno di produzione: 2001

Bottiglie prodotte nel 2011: 6.543

Caratteristiche: Favorito dalla buona altitudine del vigneto, il Cerviano-Merli 2011 si dimostra ben proporzionato, con un tocco di freschezza e di vegetale che lo rende suadente. Il naso gioca molto sulle note di frutta rossa, con un evidente e gradevole richiamo alla ciliegia. Al momento il tannino è ancora sensibile ma è ben maturo, sabbioso e scorrevole. La buona gradazione alcolica dona morbidezza e rotondità, lasciando percepire una piacevole acidità.

Grado alcolico: 15,54% Vol

Acidità totale: 6,30 g/l

Estratto secco: 30,80 g/l

pH 3,62

Polifenoli 2180

Antociani 572

