

CERETTO

BAROLO D.O.C.G.

Bussia



COMUNE: Monforte d'Alba

VARIETÀ: 100% Nebbiolo

ETTARI: 0,73 ha

Il carattere

“La Bussia non è una vigna, è un’ode alla pluralità. Poterne studiare le sfumature per noi è una sfida totale, immersiva. Negli ultimi anni il nostro obiettivo principale è quello di lavorare sempre più in direzione delle micro-territorialità e tra questi filari abbiamo trovato pane per i nostri denti.”

Alessandro Ceretto, direttore tecnico

La Bussia è una delle MGA più grandi della denominazione, ed è un vero e proprio contenitore: al suo interno nasconde molteplici sottozone e innumerevoli originalità legate alla composizione dei terreni, all’altimetria, alle esposizioni. Siamo arrivati recentemente fra le pieghe di questa collina e ci sentiamo fortunati: accompagnare nel bicchiere un nuovo territorio è sempre emozionante. Oggi ci confrontiamo con diverse parcelle, ubicate tutte nella zona mediana, quella più rinomata e classica, ed il vino che realizziamo ci è sembrato, fin da subito, una sinossi perfetta di questo terroir.

E’ un Barolo che al naso ricorda il sottobosco umido, la terra grassa. E’ un vino saporito, masticabile, ha le spalle larghe, scalda la bocca e chiama il rapporto con il cibo: lo pretende.

