

CERETTO

BAROLO D.O.C.G. Brunate



COMUNE:	La Morra
VARIETÀ:	100% Nebbiolo
ETTARI:	5,60 ha

La suadanza

"Ho vinificato le uve di questa vigna fino agli inizi degli anni '90 e all'epoca le Brunate erano il pianerottolo più affollato della nostra collezione. Condividere questa collina con altri produttori e cercare di tirarne fuori un Barolo originale e aderente al territorio è sempre stata necessità e motivo di orgoglio."

Giacolino Gillardi, amministrato delegato

Tra il territorio comunale di La Morra e quello di Barolo, esposta pienamente a sud, si distende la storica vigna delle Brunate: terra di vini iconici, fortemente caratterizzati. Da quarant'anni vinifichiamo i frutti di due estese parcelle, ubicate principalmente a ridosso della colorata cappella decorata di Sol Lewitt e David Tremlett. Sin dall'inizio l'obiettivo è stato quello di raccontare nella maniera più diretta i crismi di una vigna che si ritrova ad essere madre di vini naturalmente seducenti: i Barolo delle Brunate, infatti, appaiono, sin dalle prime battute, sfacciati aromaticamente e flessuosi.

Al naso è un carnevale di fiori, accompagnato da accenti eterei, nelle annate generose, o da un ventaglio di note agrumate, nei millesimi più freschi. Il vino è correato, in fase giovanile, da un frutto che appare dolce ed integro; il tannino è capace di innervare il sorso e di restituire tensione, senza togliere scorrevolezza all'assaggio.

E' l'evoluzione, poi, che impreziosisce il quadro, tingendo tutto di tonalità autunnali e refoli di affumicatura. C'è un'aura di edonismo puro, che pervade la cima di questa collina.

