

CERETTO

TERROIRS

CERETTO

GUSTI

CERETTO

Territorio | Ricerca | Racconto

Parole che possono riempire una vita intera. Concetti che di certo racchiudono il senso del nostro operato e che danno vita, anche questo anno, al volume che state sfogliando.

Libro, quindi, più che catalogo, perché la voglia di descrivere e la voglia di entrare nel particolare, cammina di pari passo alla necessità di comunicare le novità.

Libro ma anche strumento di lavoro, per tutti noi.

Ogni pagina racchiude una storia e dietro ogni vino, ogni prodotto, c'è la faccia di chi lo realizza, c'è un senso di unicità che rappresenta quello in cui crediamo, c'è la voglia di condividere che è alla base delle nostre giornate.

Quest'anno abbiamo voluto riempire le pagine come non mai. Le abbiamo arricchite con racconti nuovi che rendono sempre più oggettivo il nostro modo di operare. Le abbiamo rafforzate, sottolineando delle scelte filosofiche ed estetiche. Mettendo in prima fila, come sempre, tante opportunità.

La storia della Ceretto
è la storia di una famiglia
e dell'amore per un
territorio, le Langhe.



CERETTO

È l'amore che ci guida in ogni scelta: nelle vigne che coltiamo, nelle cantine dove maturano i vini, nelle campagne dove abitiamo, sui bricchi dove nei giorni di sole d'inverno andiamo a camminare con i nostri bambini.

Siamo produttori di vino dal 1930. Nel corso degli ultimi vent'anni abbiamo intrapreso un viaggio per rendere più sostenibile per l'ambiente la nostra agricoltura, che ci ha portato a ottenere la certificazione biologica nel 2015.

Insieme a Enrico Crippa, chef, siamo i soci fondatori del ristorante Piazza Duomo, unico tre stelle Michelin in Piemonte.

Siamo mecenati delle arti, produttori di torrone, narratori di storie, venditori di vino.

Siamo animati da una curiosità eclettica che non conosce confini, ma c'è sempre un metodo nella nostra follia: tutto è nel nome delle Langhe.

3¹ storia generazioni

1930

Riccardo Ceretto, originario di Valdivilla (frazione di Santo Stefano Belbo) fonda la Casa Vinicola Ceretto ad Alba. Bruno e Marcello, i figli di Riccardo, selezionano e acquistano vigneti nelle posizioni più vocate di Langhe e Roero, tra i quali alcuni dei migliori cru di Barolo e Barbaresco per la vinificazione e commercializzazione dei loro vini.

1969 / 1973

Viene acquistato il primo vigneto di proprietà a Bricco Asili in Barbaresco e costruita l'omonima cantina.

1976

Nasce la cantina I Vignaioli di Santo Stefano per la vinificazione del Moscato d'Asti.

1978 / 1982

Acquisizione del cru Bricco Rocche, a Castiglione Falletto e inizio della costruzione della cantina annessa.

1982

Debutto del Barolo Bricco Rocche.

1985

Nasce il Langhe Arneis Blangé, vino bianco fermo simbolo della cantina Ceretto.

1989

L'azienda cambia sede trasferendosi presso la Tenuta Monsordo Bernardina, ad Alba.

1994

Inizia il progetto Relanghe per nobilitare la Nocciola Piemonte I.G.P. e uno dei suoi simboli: il torrione.

1999

I figli di Bruno e Marcello entrano in azienda: Lisa, Roberta, Alessandro e Federico.

Ristrutturazione della Cappella del Barolo, nel vigneto Brunate di La Morra per opera degli artisti David Tremlett e Sol LeWitt: prima iniziativa di arte contemporanea della famiglia.

2000

A Bricco Rocche viene costruito Il Cubo di vetro, oggi uno dei simboli architettonici del Barolo.

2003

Nasce il progetto Terroirs grazie alla partnership con grandi produttori stranieri.

2005

Inaugurazione dei due ristoranti ad Alba: La Piola e Piazza Duomo.

Nel 2006 la prima stella Michelin per Enrico Crippa alla guida del ristorante Piazza Duomo, la seconda nel 2009. Nel 2012 la terza stella Michelin.

2009

Inaugurato L'Acino alla Tenuta Monsordo Bernardina, il luogo di accoglienza della famiglia Ceretto.

2015

A partire da questa vendemmia tutti i nostri vini ottengono la Certificazione biologica.

Le nostre cantine



Monsordo Bernardina in Alba



Alla fine degli anni '80 la famiglia Ceretto sceglie un antico casolare alle porte di Alba, trasformandolo gradualmente nel suo quartier generale.

Questa tenuta chiamata Monsordo-Bernardina, legata storicamente alla storia d'amore fra Vittorio Emanuele II e la Bella Rosina, diventa nel giro di pochi anni il centro nevralgico dell'azienda; qui si concentrano, infatti, oltre le operazioni legate alla produzione e all'affinamento di alcune delle più importanti etichette aziendali, le attività amministrative e commerciali, gli uffici ed il magazzino.

Sono più di 30 gli ettari vitati che circondano la cascina e ospitano varietà tradizionali ed internazionali, tutte coltivate secondo forti principi di sostenibilità ambientale.

Tradizione in casa Ceretto fa rima con innovazione ed ecco che sull'onda della spinta creativa, nel 2009, nasce L'Acino, un'installazione permanente affacciata sulle belle vigne, che fa da corollario ad un moderno spazio per l'accoglienza e per la promozione del territorio.

Bricco Rocche in Castiglione Falletto



La cantina di Castiglione Falletto è stata costruita nel 1982 ed è nata per vinificare le uve provenienti dalle più belle vigne di proprietà all'interno della denominazione Barolo.

L'ampliamento avvenuto nel 2000, con la realizzazione dell'avveniristico Cubo in vetro, ci restituisce un ambiente dal design moderno ma perfettamente integrato al profilo delle colline che lo circondano.

Bricco Rocche ospita la vinificazione e l'affinamento di alcuni dei cru più prestigiosi della regione, oltre quello omonimo: Rocche di Castiglione, Brunate di La Morra, Prapò di Serralunga d'Alba, Bussia di Monforte e Cannubi San Lorenzo di Barolo.

Bricco Asili in Barbaresco



Bricco Asili è la prima cantina realizzata da Bruno e Marcello Ceretto, nel 1973.

L'idea era quella di creare un luogo dedicato alla vinificazione e all'affinamento, edificandolo direttamente nel luogo di origine delle uve, sul modello degli châteaux francesi.

Attualmente in questa cantina vengono elaborate le uve di tre climats eccezionali: il Bernadot di Treiso, l'Asili di Barbaresco e il Gallina di Neive.

I Vignaioli di S. Stefano in Santo Stefano Belbo



Bruno e Marcello Ceretto, nel 1976, fondano insieme alla famiglia Scavino I Vignaioli di Santo Stefano, nella terra natale del padre Riccardo.

Un'ulteriore sfida che si poneva come obiettivo il rilancio qualitativo di un vino reso troppo commerciale dalle produzioni eccessive.

Negli anni la Vignaioli ha saputo farsi apprezzare per la qualità dei suoi vini e anche per il design moderno della sua bottiglia, omaggio alla luna celebrata dallo scrittore Cesare Pavese originario di Santo Stefano.

La cantina è **proprietaria di 30 ettari** e affittuaria della Tenuta San Maurizio, una superficie collinare prestigiosa di circa 15 ettari nel comune di Santo Stefano Belbo.



Eco-agricoltura

Una presa di coscienza

Il nostro intento è esprimere al massimo il terroir, cioè il dialogo tra tutti i fattori che contribuiscono a plasmare il suo carattere - dal suolo al clima, dalla disposizione delle vigne all'uomo che le coltiva.

In reazione a pratiche di cantina invasive, è passato ormai il concetto secondo il quale "il vino si fa in vigna". Certo, ma come si lavora la vigna? Una pianta è in salute solo quando lo è il terreno dove cresce: proprio come noi, la vigna è ciò che respira e quello di cui si nutre.

La *ýlosoýa* steineriana, alla quale ci ispiriamo per il nostro lavoro in campagna, ci insegna a cercare un equilibrio ispirato a quello naturale: un prato di montagna ospita inñnite varietà di ýori diversi, e la terra non viene erosa dal passaggio di un temporale. Anche se la vigna è una forzatura umana, questa tensione verso la biodiversità può essere mantenuta anche in agricoltura: negli ultimi vent'anni abbiamo eliminato antiparassitari e concimi, scoprendo che per nutrire la terra può bastare la pratica del sovescio, cioè la semina tra i ýlari di essenze che fanno da concime naturale.

È un percorso, non l'aggiunta di un ingrediente: non pensiamo mai al nostro lavoro in vigna e in cantina come a una ricetta.

In ogni cosa adottiamo un approccio rispettoso della lunga durata dei nostri vini d'invecchiamento: una sperimentazione in vigna mostra il suo risultato in bottiglia non prima di sette anni e mezzo dalla vendemmia. Servono, allora, almeno quindici anni per consolidare il risultato delle prove fatte, per trovare risposta alle domande che rivolgiamo al vino e al terroir. Anche per questa ragione, il nostro obiettivo - più che un ritorno alla tradizione - è non lasciare che le mode dell'enologia orientino le nostre scelte: l'ingrediente segreto di ogni tendenza passeggera (di volta in volta: barrique, concentrazione, dolcezza...) diluisce l'identità per inseguire affannosamente un fantomatico mercato. Noi abbiamo scelto un approccio programmatico differente: a guidarci sono il rispetto dell'ecosistema e la ricerca del massimo rendimento della pianta e della sua salute, per ottenere vini che esprimano la personalità di ogni terroir: **il nostro ruolo è accompagnare il vino, senza trascinarlo in una direzione predeterminata, offrendogli le condizioni migliori per esprimere il suo carattere, senza dimenticare mai che la vita della vigna è più lunga di quella dell'uomo.**



CERETTO
LANGHE D.O.C. ARNEIS

BLANGÈ

Blangè è il lato bianco dei vini piemontesi; un prodotto che ha segnato un'epoca, rivoluzionando l'enologia langarola dedita fino ad allora alla valorizzazione esclusiva delle varietà a bacca rossa.

Figlio di un territorio fortemente caratterizzante, quello del Roero, e di una volontà produttiva tesa a rafforzare la riconoscibilità della varietà, oltre la piacevolezza, il Blangè coniuga all'approccio sostenibile in vigna la modernità d'esecuzione. Frutto e mineralità, fragranza e calibrata freschezza, coesistono in un bianco che ha fatto della godibilità e della trasversalità il suo marchio di fabbrica.



AGRICOLTURA
BIOLOGICA



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Langhe D.O.C. Arneis	100% arneis	80,00 ha	Veza d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Alba, Canale	1985	



CERETTO
LANGHE D.O.C. BIANCO

MONSORDO

Dall'annata 2015 il Langhe Bianco Arbarei, da Riesling Renano al 100%, diventa Monsordo Bianco. Insieme al fratello gemello da uve rosse rende oggettiva la volontà, da parte della famiglia Ceretto, di indagare sulle varietà internazionali studiandone l'espressività e osservandone declinazioni e potenzialità. Un cambio di veste accattivante che lascia intatta la voglia di raccontare una varietà, il Riesling, in relazione ad un terroir, quello dell'Alta Langa, che incide fortemente sul carattere dei vini che genera. Altezze considerevoli (600 metri sul livello del mare), terreni calcarei, forti escursioni termiche: sono queste le condizioni che mettono a disposizione una materia prima unica.

Anche se il tratto è moderatamente continentale e tradisce piacevoli sfumature mediterranee, la vinificazione strizza l'occhio all'area di origine della varietà: la Germania. In bocca il vino è caratterizzato da un moderato residuo zuccherino, in grado di bilanciare la spiccata freschezza (le fermentazioni malolattiche non vengono svolte) e donare avvolgenza e complessità al sorso.



BIOLOGICO

denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Langhe D.O.C. Bianco	100% riesling renano	3,5 ha	Albaretto della Torre	2015	

CERETTO
LANGHE D.O.C. ROSSO

MONSORDO

La Tenuta Monsordo Bernardina negli anni '90 è stata teatro di significative rivoluzioni ampelografiche. Accanto alle varietà tradizionali furono messe a dimora una serie di cultivar alloctoni; l'idea era quella di osservarne le potenzialità e i limiti su un territorio, quello piemontese, capace di segnare con forza l'espressività e la resa nel bicchiere. Dopo alcuni anni di vinificazioni in purezza, nel 1997, ha preso corpo il progetto di realizzare un unico vino, assemblando le varietà che meglio si erano acclimatate sul territorio. Da quel momento Cabernet, Merlot e Syrah, elaborati separatamente, vengono affinati in legno e poi uniti in percentuale differente a seconda dell'annata nella caratteristica bottiglia che porta il nome della tenuta.

Monsordo è un vino dal carattere moderatamente moderno, capace di raccontare le tipicità delle varietà che lo generano e pure fortemente marcato dal terroir di Langa: un vino dai modi internazionali ma dall'accento spiccatamente piemontese.



BIOLOGICO



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Langhe D.O.C. Rosso	cabernet sauvignon, merlot, syrah	9 ha	Alba	1997	



CERETTO

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

ROSSANA

Rossana è uno splendido appezzamento alle porte di Alba, riconosciuto storicamente come uno dei toponimi d'eccellenza per il Dolcetto. Da questa varietà nascono quelli che possono essere considerati i vini quotidiani per eccellenza, quelli che meglio si abbinano ai piatti della cucina rurale piemontese. È per dare voce a questa necessità espositiva che abbiamo scelto la strada di una vinificazione classica, capace di esaltare le caratteristiche primarie di questa splendida uva. Spazio dunque all'esclusivo utilizzo dell'acciaio nell'iter produttivo per non contaminare il bouquet, che rimane schietto e piacevolmente vinoso, e particolare attenzione nelle macerazioni, volutamente brevi, atte a contenere l'esuberanza del tannino (vigoroso di norma per il Dolcetto).



BIOLOGICO

denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Dolcetto d'Alba D.O.C.	100% dolcetto	8,50 ha	Alba	1969	

CERETTO

BARBERA D'ALBA D.O.C.

PIANA

Piana è la Barbera d'Alba per antonomasia. La vinificazione in contenitori di acciaio rafforza le caratteristiche della varietà, accelerandone il senso di freschezza e la fragranza olfattiva. Nel bicchiere il vino emerge per il bel colore rubino, con riflessi violacei, e per la riconoscibilità del frutto, croccante e succulento. Nel panorama ampelografico piemontese la Barbera è di certo la varietà che più spicca dal punto di vista del profilo gastronomico: il tannino contenuto e l'incisiva acidità, infatti, la rendono perfetta al momento dell'abbinamento cibo-vino e le permettono di arginare anche i piatti più esuberanti, saporiti e grassi.



BIOLOGICO



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barbera d'Alba D.O.C.	100% barbera	3 ha	Alba	1965	



CERETTO



Barbaresco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Asili

2014

*Integralmente prodotto e imbottigliato
Azienda Agricola Ceretto - Asili*

75cl e

CONTIENE SOFFITI - PRODOTTO IN ITALIA - 125cl e

CERETTO
NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

BERNARDINA

La tenuta Monsordo Bernardina è uno dei luoghi maggiormente vocati nell'albese alla produzione di grandi Nebbiolo.

Pur condividendo con la limitrofa zona del Barolo, terreni e clima, per un cavillo non fu ammessa all'interno dell'area protetta dalla prestigiosa denominazione. Oggi le vigne intorno alla storica cascina ci mettono a disposizione uve di grande qualità.

Le fermentazioni in acciaio e l'affinamento in legno vecchio ci restituiscono vini di grande potenzialità espressiva, complessi e longevi, tutelati dalla d.o.c. Nebbiolo d'Alba.



BIOLOGICO



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Nebbiolo d'Alba D.O.C.	100% nebbiolo	8 ha	Alba	1980	



CERETTO
BARBARESCO D.O.C.G.

BARBARESCO

Se potessimo riassumere in una sola parola questo vino non tarderemmo a definirlo “classico”. Come tradizione suggerisce, questo Barbaresco, è frutto dell’assemblaggio di parcelle diverse, provenienti da alcune delle nostre vigne più belle. L’idea è quella di ottenere naturalmente equilibrio grazie all’armonizzazione di espressioni differenti, spesso in antitesi. Il risultato è un liquido manifesto di un territorio, goloso e tipico, sinossi di una Langa, quella di Barbaresco, che si muove nel bicchiere alternando struttura ed eleganza.



BIOLOGICO

denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barbaresco D.O.C.G.	100% nebbiolo	4,84 ha	Treiso, Barbaresco	1974	

CERETTO
BAROLO D.O.C.G.

BAROLO

Alla base del concetto originale del Barolo c'è la necessità di orientare sfumature differenti verso una direzione unica. Da sempre, infatti, i produttori più classici hanno evitato di anteporre l'espressione singola della vigna alla visione corale, capace di restituire sin da subito un'idea di coerenza ed integrazione.

È sull'onda di questo impeto tradizionale, dunque, che abbiamo deciso di far coesistere nello stesso bicchiere le due facce della denominazione: quella gentile, propria del versante occidentale della regione, e quella più austera, tipica delle terre che guardano oriente. La scelta di voler tratteggiare in un vino i lineamenti di un intero territorio ci dona un liquido sfaccettato, ricco e virile, capace di esibire il proprio carattere in gioventù e s'ydare l'evoluzione con il giusto slancio.



BIOLOGICO



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo D.O.C.G.	100% nebbiolo	4,00 ha	Barolo, La Morra, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto	1967	

MAPPA BARBARESCO

BARBARESCO
N° MGA 25

NEIVE
N° MGA 20

GALLINA
(Comune di Neive)

ASILI
(Comune di Barbaresco)

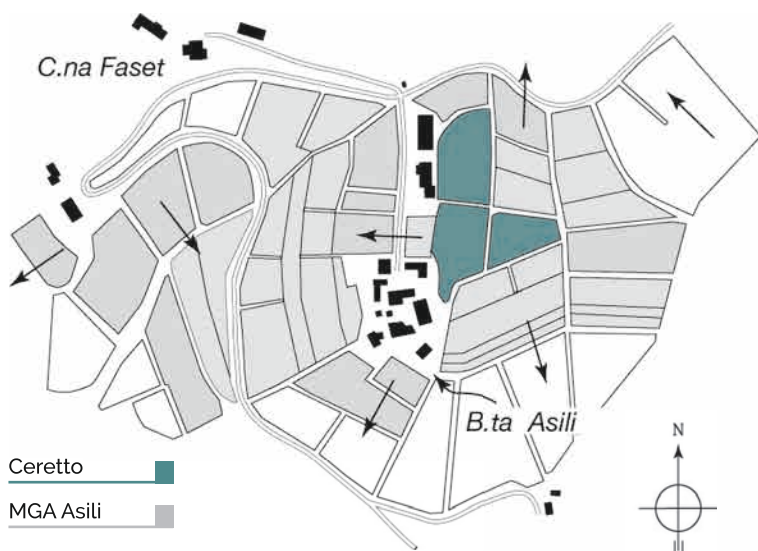
TREISO
N° MGA 20

BERNADOT
(Comune di Treiso)

ALBA
N° MGA 4

ASILI

COMUNE DI BARBARESCO



Credits: A. Masnaghetti - Enogea

Se c'è una vigna che possiamo considerare aljere assoluto del comune di Barbaresco, questa è la vigna degli Asili.

Per noi è un luogo dal particolare valore simbolico, essendo stato il primo tassello di un parco vigna che, nei primissimi anni settanta, ci accingevamo a comporre.

Qui, sulla sommità della collina, possediamo una parcella dalle ridottissime dimensioni, dall'esposizione multipla e dalla produttività contenuta. L'espressione di nebbiolo che ne ricaviamo è incollata al territorio e allo stesso tempo ne disegna un profilo originale. Il nostro Asili si esprime in maniera univoca ma non spaventa le aspettative e non cancella i riferimenti, non contravviene i canoni della menzione, li interpreta. Il vino è un concentrato di leggerezza aromatica e sobrietà. Il naso è piccante, profondo e affusolato: è un'ode all'arancia rossa, alla rosa canina, ai frutti piccoli e croccanti. In bocca è monumentale, corredato da un tannino prodigioso e da una grande acidità: elementi che sono alla base della sua proverbiale capacità d'invecchiamento.

"Asili è indubbiamente la massima espressione dell'eleganza e della complessità del Barbaresco. Vigna storica tra le più apprezzate nella docg che a me evoca ricordi di infanzia quando poco dopo la costruzione dell'omonima cantina mi divertivo a giocare a nascondino coi miei cugini tra le botti."

Lisa Ceretto



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barbaresco D.O.C.G.	100% nebbiolo	1,15 ha	Barbaresco	1974	

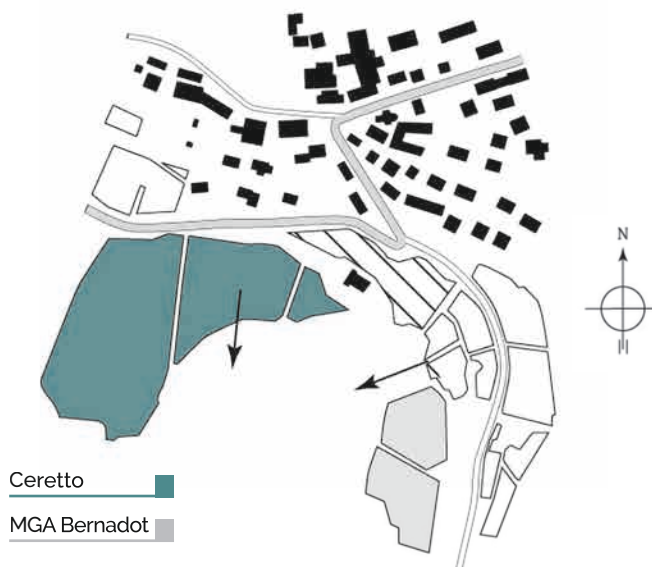




CERETTO
BARBARESCO D.O.C.G.

BERNADOT

COMUNE DI TREISO



Credits: A. Masnaghetti - Enogea

Nella parte alta di Treiso, a continuare virtualmente la fascia di vigne del Nervo, c'è il Bernadot. Da due decenni vinifichiamo le belle uve di questa collina, ottenendo vini ammiccanti, corredate da un'entusiasmante bevibilità. Le viti poggiano su terreni che ricordano quelli di Serralunga, ma i vini che qui si ottengono hanno una diversa strategia espositiva: pur tenaci, non sono monolitici e mostrano la loro pienezza senza andare a legare al loro spirito quell'idea di tannica austerità che pare indissolubile compagna dei Barolo di quel versante. Bernadot, infatti, è un Barbaresco che, pur mantenendo un'anima profondamente classica, soddisfa grazie alla dolcezza del naso, alla succulenza del sorso, e lo fa senza cedere il passo ad alcuna ridondanza. Nel bicchiere è un'esplosione di frutti rossi, granatina ed iris: la bocca è golosa senza mostrar alcun eccesso di concentrazione. Bernadot è un inno alla bellezza varietale del Nebbiolo.

“Praticamente abbiamo debuttato in Ceretto assieme. Era il 2000, io iniziavo a lavorare con la mia famiglia e quell'anno usciva la prima vendemmia vinificata da noi di Bernadot. Fu un'intuizione, ma anche un azzardo, investire in questa vigna, in una posizione straordinaria che lambisce il comune di Treiso, ma oltre i 400 metri che poteva rappresentare un rischio per un'uva come il Nebbiolo. Il tempo ci ha dato ragione e già dalle prime annate questo Barbaresco ci ha mostrato tutta la sua avvolgente morbidezza.”

Roberta Ceretto



BIOLOGICO

denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barbaresco D.O.C.G.	100% nebbiolo	4,31 ha	Treiso	1997	

CERETTO

BARBARESCO D.O.C.G.

GALLINA

COMUNE DI NEIVE



Ceretto

MGA Gallina

Credits: A. Masnaghetti - Enogea

Questa vigna, di recentissima acquisizione, è uno dei simboli di Neive. Per noi che abbiamo in testa il concetto di racconto territoriale, è meraviglioso poter raccoglierne i frutti e trasformarli, seguendo le linee guida che ci hanno accompagnato nell'ultima decade: quelle della riconoscibilità e del rispetto. Mettere l'accento sulla parola identità, infatti, è la cosa che ci esalta di più e grazie a questi 3000 metri di terra, il quadro del territorio di Barbaresco è più completo e nitido. Questa vigna ha una grande forza espressiva e tale motivazione ci ha convinti ad esordire sul mercato alla prima vinificazione. I terreni sono marnoso-calcarei, con una ricca presenza di sabbie chiare, ed il vino che ci regalano è ricco e saporito. L'olfazione, profonda, alterna i riconoscimenti ^ooreali al frutto, con cenni di sottobosco a completare il quadro aromatico. In bocca è ammiccante e soddisfa senza portar con sé alcun senso di cedimento: è sodo, masticabile ma rafvato.

"Gallina, è una vigna unica: appoggiata ai piedi di Neive, con il borgo che la sovrasta e il cimitero del paese di fronte. Qui possediamo solo alcuni filari e questo ci permette di concentrare il nostro sguardo sui dettagli. La terra è ricca, rispetto alle altre parcelle che coltiviamo nel Barbaresco, e questo ci ha portato a gestire la sostanza organica in maniera originale. Abbiamo rivisto le nostre posizioni: hanno trovato spazio nuove essenze da sovescio e sono state delineate pratiche agricole ad hoc per questa vigna. Gallina ci ha insegnato a non imporre al vigneto un metodo, solo perché questi aveva funzionato altrove, ma ha stimolato la nostra capacità di osservazione e analisi."

Davide Pellizzari, responsabile comparto biologico

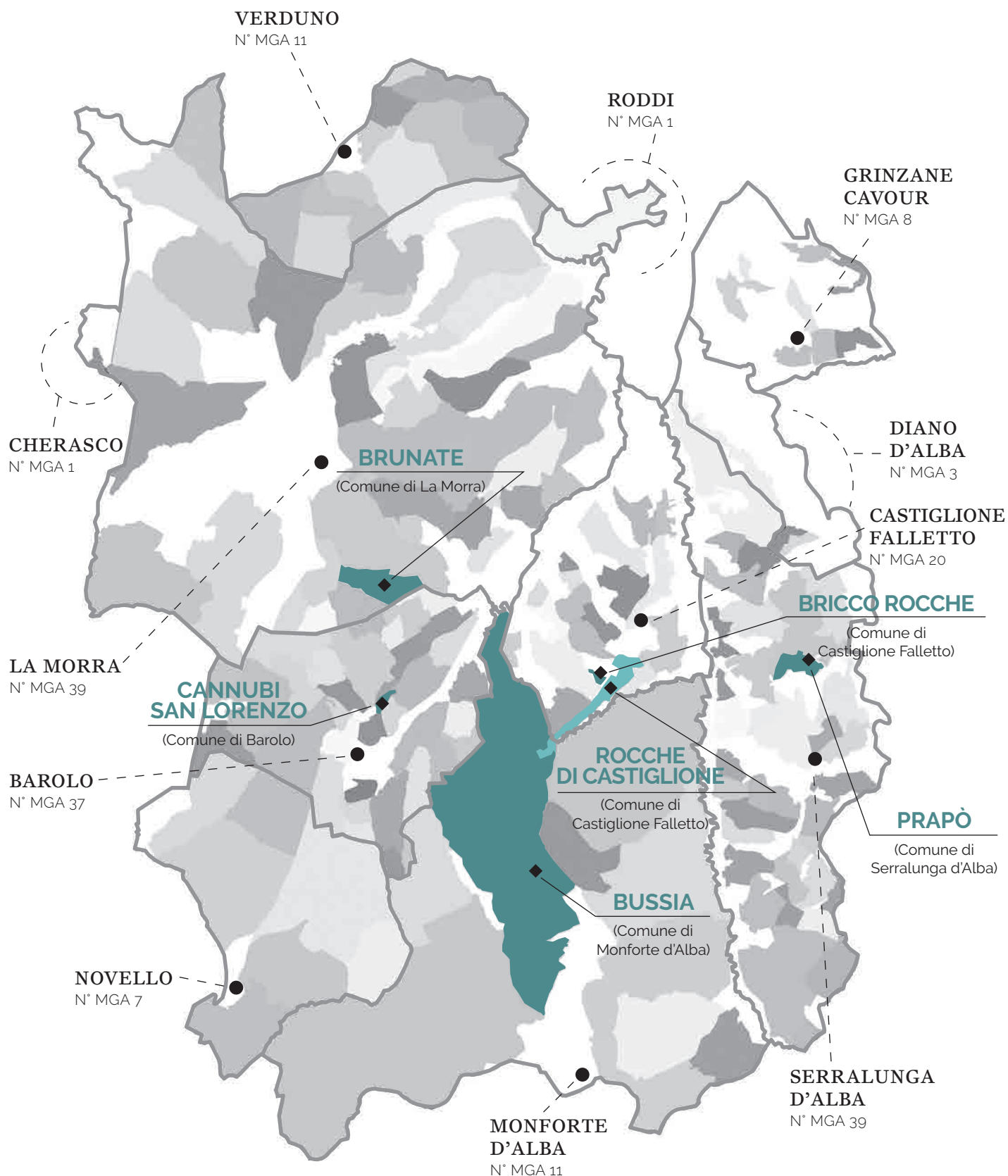


denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barbaresco D.O.C.G.	100% nebbiolo	0,31 ha	Neive	2018	

MAPPA BAROLO

CERETTO

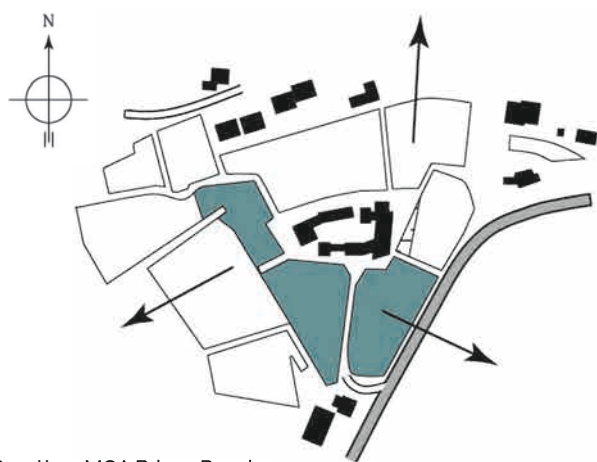
26



CERETTO
BAROLO D.O.C.G.

BRICCO
ROCCHÉ

COMUNE DI
CASTIGLIONE FALLETTO



Ceretto - MGA Bricco Rocche

Credits: A. Masnaghetti - Enogea

A Castiglione Falletto, incastonata fra il Villero e le Rocche di Castiglione, c'è la più piccola MGA del Barolo. Si chiama Bricco Rocche e dalla metà degli anni settanta è un monopolio esclusivo della nostra famiglia. La posizione della parcella è unica, collocata perfettamente al centro della denominazione, e l'idea d'immersione che esprime risulta essere il suo primo manifesto. Non facciamo fatica a pensare, infatti, che i vini generati da questa collina, armonizzino le caratteristiche principali di un intero territorio, quasi fossero essi stessi ottenuti per osmosi con l'ambiente che li circonda.

Questo cerchio, idealmente già chiuso, va a completarsi in via definitiva nel bicchiere: è tutto un senso di armonia quello che emerge e non va a discapito dell'idea di equilibrio la matrice olfattiva sanguigna e austera, che scuote e riempie le narici, o la yttezza del tannino, che dona un sorso vigoroso ma succulento e lungo.

“Bricco Rocche rappresenta, nella sua complessità, la sintesi qualitativa di tutti i grandi Barolo. In questo sta la sua grandezza.”

Marcello Ceretto, fondatore



BIOLOGICO



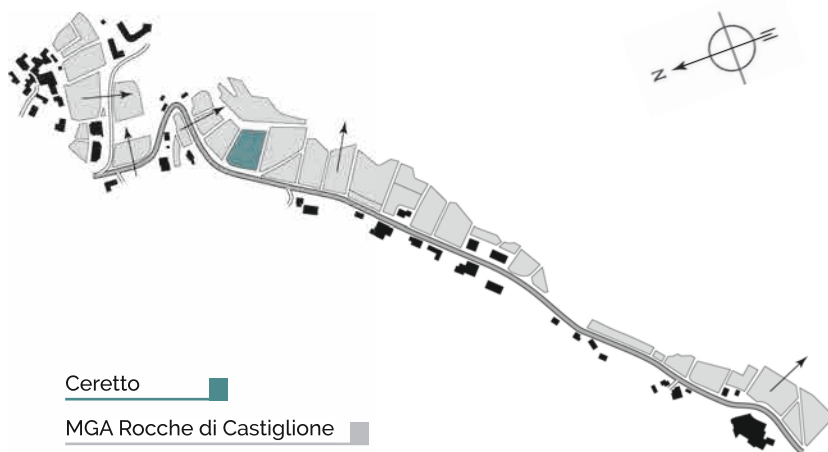
denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo D.O.C.G.	100% nebbiolo	1,46 ha	Castiglione Falletto	1982	



CERETTO
BAROLO D.O.C.G.

ROCCHÉ DI CASTIGLIONE

COMUNE DI
CASTIGLIONE FALLETTO



Ceretto

MGA Rocche di Castiglione

Credits: A. Masnaghetti - Enogea

Dare voce alle differenze: è questo il nostro motto recente. L'esigenza di indagare minuziosamente il territorio e raccontare una nuova vigna è moto assoluto d'orgoglio. È sembrata dunque una cosa naturale svincolare dal *mélange* del nostro Barolo classico una parcella così signiŷcativa.

Rocche di Castiglione parte dal castello di Castiglione Falletto e si distende, arrivando a toccare l'areale comunale di Monforte d'Alba; in questa MGA gli impianti hanno una pendenza violenta e sembrano aggrappati alla terra per miracolo, dominando il fondo della collina che rimane saldamente in mano al bosco. L'esposizione è fresca, sud orientale, e i terreni sono magri e particolarmente sciolti, vedono afŷorare spesso la roccia madre. È un vino identitario, ed è perfettamente intonato al territorio che lo genera. Nel bicchiere troviamo un liquido acuto, verticale. È un Barolo che fa dell'essenzialità espressiva il proprio verbo. L'olfazione apre su sensazioni di rosa selvatica e melograno, ricordi di tamarindo e note fortemente agrumate. La bocca è serrata e succulenta, con ri°essi aromatici che riportano all'anguria. È un vino rafŷnato e classico, disegnato intorno all'idea di una bilanciata austerità.

“Era il 1987 quando arrivai in azienda e anche se giovane ebbi la fortuna di affiancare Marcello Ceretto nella conduzione di 11 ettari di nebbiolo che in quel periodo erano già in produzione. Fu un'esperienza illuminante. Nel 1991 fui chiamato a mettere in pratica gli insegnamenti ricevuti e mi occupai della messa a dimora di 4147 mq di vigna nelle Rocche di Castiglione. Vedere oggi la nascita di un'etichetta che celebra la sua importanza è emozionante”.

Gianluigi Marengo, direttore Azienda Agricola



BIOLOGICO

denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo D.O.C.G.	100% nebbiolo	0,41 ha	Castiglione Falletto	2018	

CERETTO

BAROLO D.O.C.G.

BRUNATE

COMUNE DI LA MORRA



Ceretto

MGA Brunate

Credits: A. Masnaghetti - Enogea

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 vini chiamiamo 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 ° essuosi.

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 corredato, 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.

È 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.

“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, amministratore delegato



BIOLOGICO



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo D.O.C.G.	100% nebbiolo	5,3 ha	La Morra	1978	



CERETTO
BAROLO D.O.C.G.

BUSSIA

COMUNE DI
MONFORTE D'ALBA



Ceretto

MGA Bussia

Credits: A. Masnaghetti - Enogea

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

“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



BIOLOGICO

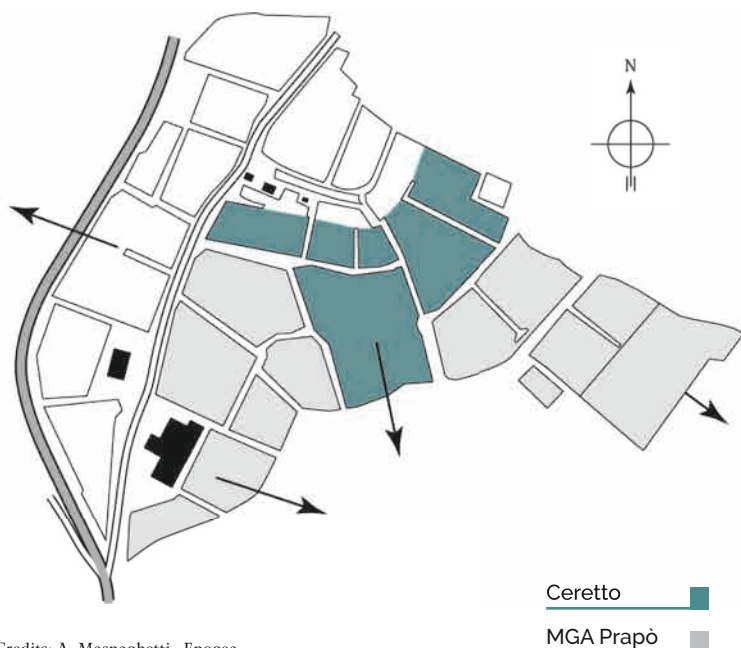
denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo D.O.C.G.	100% nebbiolo	0,71 ha	Monforte d'Alba	2015	

CERETTO

BAROLO D.O.C.G.

PRAPÒ

COMUNE DI
SERRALUNGA D'ALBA



Credits: A. Masnaghetti - Enogea

Muovendo da Baudana verso il centro di Serralunga d'Alba può capitare di volgere lo sguardo ad oriente, ed è su questo versante che osserviamo i Prapò: questi ruotano intorno alla collina e per un lato guardano l'alta Langa. Noi calpestiamo questa terra sin dagli anni settanta e conosciamo bene quello che offre: il suolo è ricco ma l'esposizione è fresca e le uve maturano lentamente, un vantaggio nelle annate piovose, un'occasione in più in quelle calde.

Quello che arriva nel bicchiere non tradisce le aspettative ed ha il sapore di Serralunga: il naso è più scuro e polposo di quello che caratterizza i vini del versante occidentale della denominazione, ed è spaccato in due da nettissime sensazioni balsamiche, queste sollevano l'olfazione timbrandola in maniera sempre riconoscibile. In bocca la trama è sorprendente: il tannino riempie l'assaggio ma non lo corrompe, lo irrobustisce senza asciugarne la progressione. Ed è un piacere sorvegliarlo da giovane, se ben seguito a tavola, oppure aspettarne la maturità e divertirsi a sbrigliare la complessa matassa dell'evoluzione.

"Avendo la fortuna di degustare il Barolo in tutto il mondo ho imparato a conoscerne gli appassionati e per certo il purista del Nebbiolo lo riconosce perché raggiunge l'estasi quando nel bicchiere gli versi un vino di Serralunga."

Federico Ceretto



BIOLOGICO



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo D.O.C.G.	100% nebbiolo	2,3 ha	Serralunga d'Alba	1976	



CERETTO
BAROLO D.O.C.G.

CANNUBI SAN LORENZO

COMUNE DI BAROLO



Credits: A. Masnaghetti - Enogea

Il Cannubi San Lorenzo è la parte più alta della collina dei Cannubi e ne possediamo il bricco. E' una parcella caratterizzata da una microscopica estensione: esposta a est/sud est conta appena un quinto di un ettaro ed è coltivata in maniera ancestrale, senza alcun supporto meccanico. Vanta un corpo centrale reso peculiare dalla presenza di ceppi vecchissimi. Raccogliamo poche e preziose uve da questi filari, le vinifichiamo in maniera tradizionale e lasciamo che il risultato affini in bottiglie di grande formato per dieci anni almeno. Nel bicchiere il vino mostra una complessità fuori dall'ordinario: l'olfazione è raffinata, caleidoscopica, punteggiata da note di spezie e arancia; la bocca è fine e classica: un gancio con la terra di Langa. La lunga permanenza in vetro ogni volta sembra aprire uno spiraglio, ci lascia guardare dal buco della serratura, ma c'è ancora tanto da aspettare. Il tempo scorre lento a Barolo.

"Formalmente nasce prima Cannubi e poi il Barolo: il confronto con la storia, dunque, passa imprescindibilmente attraverso questi filari. Ci è sembrato naturale, all'inizio degli anni duemila, cogliere al volo l'occasione di acquisire uno spicchio di questa collina e assicurarci un dialogo unico con le radici di questo territorio."

Bruno Ceretto, fondatore

denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo D.O.C.G.	100% nebbiolo	0,25 ha	Barolo	2003	

LA CAPPELLA DEL BAROLO

di Sol LeWitt e David Tremlett
vigneto Brunate a La Morra, 1999

Costruita nel 1914 come riparo per chi lavorava nelle vigne circostanti in caso di temporali o grandinate, e mai consacrata, la Cappella di SS. Madonna delle Grazie fu acquistata dalla famiglia Ceretto nel 1970 assieme a 6 ettari del prestigioso vigneto di Brunate. Ridotta a rudere, dopo anni di abbandono, si è trasformata in uno degli ediŷci pi noti del territorio grazie alla reinterpretazione che gli artisti Sol LeWitt e David Tremlett ne hanno dato nel 1999. La scintilla è scoppiata di fronte ad un bicchiere di Barolo e alla maestosità del paesaggio.

Agli artisti è piaciuta subito l'idea di recuperare l'ediŷcio in rovina e dopo essersi divisi equamente i compiti, a Tremlett le decorazioni interne, calde e serene, a LeWitt l'intervento esterno, giocoso, vivace, gli hanno dato nuova vita.





CERETTO

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

MOSCATO D'ASTI

Bianco e dolce, è il vino da dessert per eccellenza. Ha colore giallo paglierino più o meno intenso a seconda delle annate, profumo fruttato intenso, aromatico, molto persistente. Il sapore dolce è in equilibrio con il basso contenuto alcolico (5,5% gradi) e con l'acidità, mai troppo elevata, ma che conferisce al prodotto una piacevole freschezza. Viene vinificato esclusivamente in vasche di acciaio.



BIOLOGICO

denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Moscato d'Asti D.O.C.G.	100% moscato	35 ha	Santo Stefano Belbo, Calosso, Canelli	1978	



CERETTO

ASTI SPUMANTE D.O.C.G.

ASTI SPUMANTE

Nasce dallo stesso vino base del Moscato, di cui mantiene le caratteristiche salienti. Differisce per la lavorazione (presa di spuma in autoclave) che lo porta ad avere un contenuto alcolico di 7% gradi ed una pressione, al momento dell'imbottigliamento, di 5 atmosfere, caratteristiche che lo qualificano come spumante.



BIOLOGICO

denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Asti Spumante D.O.C.G.	100% moscato	2 ha	Santo Stefano Belbo, Calosso, Canelli	1978	

CERETTO
BAROLO CHINATO

BAROLO CHINATO

La storia di questo vino è legata alla vivace realtà vitivinicola di Langa a fine Ottocento. Ne sono protagonisti il dottor Cappellano di Serralunga ed il dottor Zabaldano di Monforte, che seppero creare un elisir dalle durature fortune all'interno della cultura contadina della regione.

Ceretto è fra i protagonisti del suo rilancio alla fine degli anni '80. La nostra formula prevede l'utilizzo di un Barolo D.O.C.G. al quale vengono aggiunte una dozzina di erbe, rigorosamente selezionate, e la China Calissaia messe in infusione, separatamente, in alcool.

Il risultato all'assaggio è un continuo susseguirsi di sapori che si chiude con una nota piacevolmente amarognola perfettamente bilanciata dallo zucchero.

Il Barolo Chinato può essere considerato un ottimo fine pasto e può accompagnare egregiamente dessert a base di cioccolato.



ingredienti

primo anno di produzione

formati

100% vino Barolo + erbe aromatiche

1989

500 ml

