

2021 Barolo Cerretta

Giacomo Conterno
Barolo DOCG
300cl (1er-Karton)

CHF 989.00

Degustationsnotiz

Cerretta zählt zu den mächtigsten Hügeln von Serralunga d'Alba und reiht sich in die grossen historischen Lagen der Gemeinde ein. Die Rebberge des Weinguts liegen im Bereich Cerretta Piani auf 250–395 m ü. M., einer Zone mit mittlerer Hangneigung, tieferen, lehmhaltigen Böden und oft etwas kühlerem Mikroklima. Diese Böden speichern Feuchtigkeit und verleihen dem Wein Fülle, Spannung und ein unverkennbares Rückgrat. Roberto Conterno vinifiziert hier seit 2010 einen eigenständigen Barolo. Der Cerretta präsentiert sich mit seidiger Textur und satter Tiefe. Dunkle Beeren, Hagebutte, Orangenzeste, Eisen und florale Noten prägen die Nase. Am Gaumen dicht, mit bemerkenswerter Frische und sehr feinem, aber tragendem Tannin. Cerretta ist der sinnlichste Wein im Conterno-Trio: vollmundig, elegant und dabei stets mineralisch fundiert. Seine geschmeidige Kraft macht ihn oft schon in der Jugend zugänglich – doch sein Entwicklungspotenzial über Jahrzehnte steht ausser Frage.

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Piemonte

Genussreife: ab 2028

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Nebbiolo

Allergene: Enthält Sulfite

Weinwisser: 95

Vino Vario: 20