

BONGOÛT

Fiche Technique

Barbaresco “Bernadot” 2016

Ceretto Barbaresco Bernadot provient d'un splendide vignoble de 4,8 hectares situé dans la ville de Treiso (Piémont). Il s'agit d'un petit amphithéâtre naturel qui forme un microclimat particulier à 400 mètres d'altitude. L'agriculture biologique y est pratiquée et des traitements biodynamiques sont appliqués. La vendange est réalisée manuellement lorsque les raisins ont atteint leur degré de maturation optimale.

Une fois que le raisin arrivé dans la cave, il est rigoureusement sélectionné avant la vinification. Ensuite, les raisins du Ceretto Barbaresco Bernadot macèrent longtemps pour obtenir une extraction et une fermentation maximales à des températures élevées. Ensuite, le vin vieillit pendant 24 mois dans de grands fûts de chêne et s'affine quelques temps encore en bouteille avant d'être commercialisé.

Ceretto Barbaresco Bernadot est un vin rouge au profil aromatique, élégant et sauvage. Un véritable ambassadeur du Piémont.

Le Barbaresco Bernardot a une couleur rouge rubis. Le nez est concentré sur des arômes floraux et de fruits rouges. Bouche opulente aux tannins souples et soyeux.

