

# VIETTI CEREQUIO 2018 BAROLO DOCG 14.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Vietti

**Titre alcoométrique**

14.5 %

**Cépage**

Nebbiolo

**Processus de fabrication**

Les raisins nebbiolo pour le Barolo DOCG Cerequio de Vietti ont été vendangés à la main et ensuite entièrement égrappés. Ensuite, une courte macération à froid a eu lieu dans une cuve de fermentation en acier inoxydable, après quoi la fermentation alcoolique a duré trois semaines avec des remontages réguliers du moût. La fermentation malolactique qui s'en est suivie a eu lieu en barriques d'occasion, après quoi le vin a été élevé pendant environ 32 mois en grands fûts de bois et, dans une moindre mesure, en barriques. Le Barolo DOCG Cerequio a été mis en bouteille sans être filtré.

**A boire jusqu'au**

2038

**Prix**

**Robert Parker , 96 Points**

**185.00**

(y compris la TVA)