

Cerviano-Merli 2016



BAROLO DOCG

Il Cerviano-Merli nasce da uve dell'omonima zona, perfettamente esposte a Sud. Di notevole struttura e profondità, rivela con il tempo i propri aromi ed è un vino destinato all'invecchiamento.

Denominazione: Barolo Docg

Vitigno: Nebbiolo

Vigneto di produzione: Cerviano-Merli - Novello

Età media dei vigneti: 25 anni

Resa d'uva: 55 quintali per ettaro

Vinificazione: diraspa-pigiatura a cui segue macerazione pellicolare per 24 ore a 15°-18°C. Inizio della fermentazione alcolica spontanea a mezzo di lieviti indigeni a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata con picchi di 32°-33° C; durata 20 giorni con rimontaggi quotidiani; al termine di questo periodo si fa una macerazione a cappello sommerso a 22°C della durata di 50 giorni. Svinatura a secco, sfecciatura e travaso in botti.

Fermentazione malolattica: completamente svolta in modo spontaneo durante la macerazione a cappello sommerso.

Affinamento: in botte di rovere di slavonia da 50 ettolitri per 37 mesi. Assemblaggio ed imbottigliamento avvenuto ad fine febbraio 2020. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per nove mesi prima della commercializzazione.

Primo anno di produzione: 2001

Bottiglie prodotte nel 2016: 10.735

Caratteristiche: dopo un'assenza di ben 4 vendemmie, dovuta alla continua ricerca della perfetta maturazione e qualità, ritorna questa importante etichetta dal comune di Novello. L'annata 2016 non si smentisce: l'intensità del colore, la predominante frutta rossa matura in prima linea e lievi note di sottobosco e tartufo a seguire, ne sono la dimostrazione e confluiscono in una complessità olfattiva eccellente. Il palato offre pienezza e corposità degne di nota, con una grande forza tannica in conclusione. Il vino risulta essere ricco, persistente, intenso ed elegante al tempo stesso. Il Barolo "Cerviano-Merli" 2016 è destinato a crescere in bottiglia per i prossimi 15-20 anni.

Grado alcolico: 15,01% Vol

Acidità totale: 6,04 g/l

Estratto secco: 29,40 g/l

pH 3,60

Polifenoli 2245

Antociani 551



Azienda Agricola Abbona di Abbona Marziano & C.
Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN)
t. +39 0173 721317 | f. +39 0173 70999 | abbona@abbona.com
abbona.com