



Cerretta è la quintessenza delle Formazioni di Lequio.

*Costituisce un bellissimo esempio dell'unicità di Serralunga: l'intenso bouquet floreale lascia spazio ad aromi varietali tipici del Nebbiolo, note speziate e un senso di elegante austerità.*

*L'annata 2019 è caratterizzata da grande profondità e verticalità, da un intenso respiro di liquirizia e da tannini che sfidano il tempo.*

CERTIFICAZIONI



#### ANNATA 2019

L'annata 2019 è stata caratterizzata da germogliamento precoce, fioritura tardiva e una maturazione lenta e progressiva. Tali elementi hanno fatto sì che questa venisse annoverata come una delle vendemmie più lunghe e tardive dell'ultimo del decennio. Nevicate precoci e moderate piogge nel corso dell'anno hanno preservato le riserve idriche e favorito una maturazione fenolica equilibrata. Le Langhe, risparmiate dalle gelate di aprile e dal caldo cocente di giugno, hanno però subito la grave grandinata del 5 settembre. Basse rese sin dalla fioritura, maturazione lenta, raccolta tardiva, maturazione fenolica eccellente e una spina dorsale di grande acidità: tutto rimanda all'eccezionale annata del 2013. Davanti a noi tutto il potenziale di una grandissima annata.

#### VIGNA E TERROIR

Cerretta

#### COLTIVAZIONE

Luigi e Fiorina hanno sempre coltivato le loro vigne con grande cura e amore. Vi condividiamo un episodio tra tutti: nell'estate 2008, due giorni dopo la violenta grandinata che colpì Serralunga, le loro vigne non mostravano nessun segno di danno: la coppia aveva già eliminato ogni acino danneggiato per non compromettere la qualità dei grappoli. A partire dal 2009 coltiviamo anche queste vigne sotto il rigido protocollo biologico dei Vajra. Portiamo avanti serie e continue ricerche per monitorare e migliorare la biodiversità della flora e fauna, in vigna e nei limitrofi campi e foreste.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso granato classico. Al naso è ampio e potente: dal calice emergono intense note di marasca, cedro, incenso, spezie dolci e scorza d'arancia. Il palato porta la firma di Cerretta: un vino dall'anima austera, ma con un finale elegante ed etereo.

#### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

L'uva è stata vendemmiata l'11 ottobre. A differenza di Baudana la fermentazione è molto più lenta, e avviene in tini troncoconici, seguita poi da un periodo di macerazione a cappello sommerso, per un totale di 31 giorni. Durante la macerazione abbiamo effettuato alcuni delicatissimi, ma frequenti, rimontaggi e follature. La fermentazione malolattica è spontanea ed è avvenuta in acciaio la primavera seguente.

#### AFFINAMENTO

21 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 15, 17 e 25 ettolitri. L'imbottigliamento è avvenuto il 26 Luglio 2022.

# LUIGI BAUDANA



Cerretta is a dive into pure *Formazione di Lequio*.

*A wonderful example of the uniqueness of Serralunga: a floral potpourri gives way to layers of Nebbiolo aromatics, spices and a sense of elegant austerity.*

*The 2019 Cerretta is deep, profound, with whiffles of licorice and ageworthy tannins.*

#### CERTIFICATIONS



#### VINTAGE 2019

2019 was marked by an early bud break, late flowering and a slow and progressive ripening. These elements turned the vintage into one of the longest and latest of the decade. Early winter snows and moderate rain falls throughout the year preserved the water reservoirs and laid the conditions for a balanced phenolic ripening. Thankfully, the Langhe were spared from both the April frost and the dramatic heat of late June. A severe hailstorm hit some vineyards on September 5<sup>th</sup>. Low yields since flowering, slow ripening, late harvest, excellent phenolic maturity and a great acidity spine: it all reminds of 2013. We foresee the potential for a truly remarkable vintage.

#### VINEYARD AND TERROIR

Cerretta

#### GROWING

Luigi and Fiorina always tended their vines with the utmost care. There is an episode that really proves their care. Summer of 2008, two days after a serious hailstorm that hit Serralunga: their vineyards showed no signs of damage because the couple had 'cleaned' every single bunch to make sure ruined berries wouldn't affect the rest of the cluster. Since 2009, the vineyards have been farmed under the Vajra's organic protocol. Intense research is also placed into monitoring and improving the biodiversity of both flora and fauna not just in the vineyards, but also in the winery fields and forests.

#### TASTING NOTES

Classic garnet pigeon blood color. The 2019 Barolo Cerretta is ample and powerful: intense classic marasca cherry, cedar, incense, sweet spices, orange zest all emerge from the glass. The palate carries the signature of Cerretta: brooding and austere yet resolving in an elegant and ethereal finish.

#### HARVEST AND WINEMAKING

Fruit for the 2019 Barolo Cerretta was picked on October 11<sup>th</sup>. Differently from Baudana, the kinetics of fermentation of this vineyard is much slower. Fermentation was followed by submerged cap maceration for a total of 31 days. Punch-downs and gentle pump-overs are the only operations over the time of maceration. Spontaneous malolactic fermentation happened in the following spring.

#### AGING

21 months in custom-made Slavonian casks of 15, 17 and 25 hectolitres. Bottling on July 26<sup>th</sup> 2022.

# LUIGI BAUDANA