

CERETTO

TERROIRS

CERETTO

GUSTI

CERETTO

TERRITORIO, RICERCA E RACCONTO.

PAROLE (HE POSSONO RIEMPIRE UNA VITA INTERA. CONCETTI (HE DI CERTO RACCHIUDONO IL SENSO DEL NOSTRO OPERATO E (HE DANNO VITA, ANCHE QUESTO ANNO, AL VOLUME (HE STATE SFOGLIANDO.

LIBRO, QUINDI, PIÙ (HE CATALOGO, PERCHÉ LA VOGLIA DI DESCRIVERE E LA VOGLIA DI ENTRARE NEL PARTICOLARE, CAMMINA DI PARI PASSO ALLA NECESSITÀ DI COMUNICARE LE NOVITÀ.

LIBRO MA ANCHE STRUMENTO DI LAVORO, PER TUTTI NOI.

OGNI PAGINA RACCHIUDE UNA STORIA E DIETRO OGNI VINO, OGNI PRODOTTO, C'È LA FACCIA DI CHI LO REALIZZA, C'È UN SENSO DI UNICITÀ (HE RAPPRESENTA QUELLO IN CUI (REDIAMO, C'È LA VOGLIA DI CONDIVIDERE (HE È ALLA BASE DELLE NOSTRE GIORNATE.

QUEST'ANNO ABBIAMO VOLUTO RIEMPIRE LE PAGINE (OME NON MAI. LE ABBIAMO ARRICCHITE (ON RACCONTI NUOVI (HE RENDONO SEMPRE PIÙ OGGETTIVO IL NOSTRO MODO DI OPERARE. LE ABBIAMO RAFFORZATE, SOTTOLINEANDO DELLE SCELTE FILOSOFICHE ED ESTETICHE, METTENDO IN PRIMA FILA, (OME SEMPRE, TANTE OPPORTUNITÀ.



CERETTO

LANGHE	10	Bernadot	26
Ceretto Cantine	12	Asili	27
ECO-AGRICOLTURA	14	Barolo	29
Blangè	15	Brunate	31
Monsordo Bianco	16	Bussia	32
Monsordo Rosso	17	Prapò	33
Piana	18	Bricco Rocche	34
Rossana	19	Cannubi San Lorenzo	35
IL VITIGNO NEBBIOLO	20	BAROLO CHINATO	37
Bernardina	21	MOSCATO D'ASTI	38
LE NOSTRE ETICHETTE	22	I VIGNAIOLI DI SANTO STEFANO	39
Barbaresco	25	Moscato d'Asti	40
		Asti Spumante	41

TERROIRS

FRANCIA - CHAMPAGNE	44	FRANCIA - BORGOGNA CHABLIS	86
Salon	46	Gilbert Picq	88
Delamotte	48	Louis Moreau	89
Alexandre Bonnet	50	FRANCIA - BORGOGNA CÔTE DE BEAUNE	90
Maurice Grumier	51	Alain Gras	92
Lelarge-Pugeot	52	Fontaine-Gagnard	93
Ernest Remy	53	Etienne Sauzet	94
Soutiran	54	Darvot-Perrin	96
Nominé-Renard	55	Patrick Javillier	97
FRANCIA - CRÉMANT	56	Jacques Prieur	98
Gérard Neumeyer	57	Billard-Gonnet	100
Veuve Ambal	58	Dubreuil-Fontaine	101
SPAGNA - SPUMANTI	60	FRANCIA - BORGOGNA CÔTE DE NUITS	102
Cava Babot / Raventós i Blanc	61	Alain Michelot	104
UNGHERIA - TOKAJ	62	François Lamarche	106
Istvan Szepsy	63	Hudelot Noellat	108
AUSTRIA - WACHAU	64	Séraphin Père & Fils	109
Weingut Knoll	65	Arlaud	110
Weingut Fx Pichler	66	FRANCIA - MÂCONNAIS e BEAUJOLAIS	112
AUSTRIA - KREMSTAL	68	La Soufrandière - Bret Brothers	113
Weingut Nigl	69	Château-Fuissé	114
GERMANIA - PFALZ	70	Daniel Bouland	115
Von Bassermann Jordan	71	FRANCIA - JURA	116
GERMANIA - MOSEL	72	Berthet-Bondet	117
Weingut Dr. H. Thanisch	73	FRANCIA - VALLÉE DU RHÔNE Château Grillet	118
FRANCIA - ALSAZIA	74	Château Grillet	119
Domaine Neumeyer	75	FRANCIA - VALLÉE DU RHÔNE	120
FRANCIA - LOIRA	76	Rostaing	122
Serge Dagueneau	78	Alain Graillot	123
Vacheron	80	Auguste Clape	124
Delaporte	81	Vincent Paris	125
Antoine Sanzay	82	Guillaume Gilles	126
Patrick Baudouin	83	Gramenon	127
FRANCIA - BORGOGNA CLASSIFICAZIONE	84	Château de Saint-Cosme	128
		Le Clos de Caillou	129
		Clos des Papes	130
		Château Mont-Redon	131

FRANCIA - PROVENZA BANDOL	132	FRANCIA - CALVADOS	150
Château de Pibarnon	133	Serge Desfrièches	151
FRANCIA - BORDEAUX SAUTERNES	134	SVIZZERA - DISTILLATI E LIQUORI DI FRUTTA	
Château Gravas	135	Etter	152
FRANCIA - BANYULS	136	REGNO UNITO - SCOZIA	154
Abbe Rous	137	Ancestor's	155
SPAGNA	138	CARAIBI NICARAGUA	156
Dominio Pingus	139	Helena Fuente	157
Uvas Felices (selezione D.O. spagnole)	140	CARAIBI GUADELOUPE	158
SPAGNA - Montilla Moriles	142	Jacques Trefois	159
Toro Albalà	143	GIN	160
PORTOGALLO - PORTO	144	Bunch / Gold Mine	161
Van Zeller	145	CORAVIN	162
FRANCIA - COGNAC	146	SOPHIENWALD	166
Dudognon	147		
FRANCIA - BAS ARMAGNAC	148		
Château de Ravignan	149		

CERETTO GUSTI *Laboratorio*

INTRODUZIONE	171	Cacao in polvere - <i>Gabriele Maiolani</i>	186
Torta di Nocciole - <i>Enrico Crippa</i>	175	Preparato solubile - <i>Gabriele Maiolani</i>	187
Fogli di Torrone Friabile - <i>Relanghe</i>	176	Creme spalmabili - <i>Gabriele Maiolani / Enrico Crippa</i>	188
Granella di Torrone Friabile - <i>Relanghe</i>	177	Pasta di Nocciola - <i>Relanghe</i>	189
Ling8 di Cioccolato - <i>Relanghe</i>	178	Pasta di Pistacchio - <i>Relanghe</i>	190
Prodotti per la sala - <i>Gabriele Maiolani</i>	179	Olio di Nocciola - <i>Relanghe</i>	191
Prodotti per la sala - <i>Relanghe</i>	180	Nocciola Tostata - <i>Relanghe</i>	193
Copertura - <i>Relanghe</i>	182	Granella di Nocciola - <i>Relanghe</i>	194
Copertura - <i>Gabriele Maiolani</i>	183	Farina di Nocciola - <i>Relanghe</i>	195

CERETTO GUSTI *Bottega*

ENRICO CRIPPA	198	Pralineria	260
Pasta e Olio di Nocciola	199	Cioccolato colato	262
Torta di Nocciole	201	Scatole regalo	264
Crema di Nocciola	202	Prodotti da forno - Panettoni e Pandoro	267
Confezioni regalo	203	Confezioni regalo	268
RELANGHE	204	GABRIELE MAIOLANI	278
Nocciola Tostata e Salata	207	Lastre	279
Blocchi di Torrone	209	Chicca	280
Blocchetti di Torrone	212	Scorzette d'arancia	285
Stecche di Torrone	213	Perle e Cremini	287
Foglie di Torrone	214	Confezioni miste	288
Stecche di Torrone Ricoperte	215	Pralineria nuda	291
Stecche di Torrone Mandorle	216	Pralineria	292
Stecche di Torrone Altre Specialità	217	Preparato solubile	294
Collezioni di Torrone	218	Crema Torinese	295
Fogli di Torrone	221	Sottilissime Gran Nocciolato	297
5 grammi Torroncino	223	Sottilissime tavolette	299
Torroncini	225	FREDERIC BLONDEEL	300
Torrone Amor de Cana	228	Mendiants	301
Tartufi dolci Amor de Cana	231	Mini tablettes	303
Tartufi dolci Amor de Cana - Il Tartufo 250 g.	235	Biscuits	305
Tartufi dolci Riblot	237	VINCENT GUERLAIS	306
Giandujotto	241	Tour du Monde	307
Ling8 di Cioccolato	244	Kubes karamel	308
Cremino	249	Babies beurre	309
Dragées	252	Tablette mendiants	311
Dragées con Chicco di Caffè	254		
Brut e Bun	257		
Confezioni di Cioccolato	258		

CERETTO

L'eccellenza dei vini langaroli è un complesso risultato, frutto della ricchezza di un territorio e della maestria di sapienti imprenditori che lo plasmano per dar vita a prodotti unici. Il segreto del successo per la famiglia Ceretto, risiede in molti, diversi elementi. In primis, la terra e la sua unicità. Sono le colline delle Langhe, l'altitudine e la dolcezza dei loro pendii, le caratteristiche del terreno, a determinare il valore dei vigneti e delle uve che da questo luogo fertile provengono.

Questo però non basta, ci vogliono la passione e la sapienza dell'uomo nell'elaborarli. Riccardo Ceretto negli anni '30 lo aveva intuito iniziando a produrre vini tipici del territorio ma sono i figli Bruno e Marcello ad aver alzato la posta, iniziando a comprare vigneti nelle aree ora più celebrate del Barolo e del Barbaresco, affrontando così una sfida che ha puntato sulla valorizzazione della tipicità delle Langhe e sulla qualità dei suoi vini. Oggi i loro Barolo insieme ai Barbaresco sono le punte di diamante della loro produzione ma poi ci sono le grandi intuizioni rivelatesi nel tempo vincenti: nel regno dei vini rossi investire su di un bianco, l'Arneis Blangè e la scelta di promuovere la qualità a discapito della quantità anche nella produzione del Moscato con I Vignaioli di Santo Stefano.

Ultimo fondamentale pilastro del successo Ceretto: un continuo dialogo con la tradizione con uno sguardo sempre rivolto al futuro. Infatti, l'avvento della terza generazione - Alessandro, Federico, Lisa e Roberta - ha introdotto la consapevolezza che anche l'organizzazione, i processi aziendali, il marketing e l'immagine dell'azienda, sono altrettanto fondamentali quanto il prestigio delle produzioni.



LA STORIA



MARCELLO E BRUNO

DA FINE OTTOCENTO AGLI ANNI '60

La storia della famiglia Ceretto inizia con i nonni **Emilia** e **Riccardo** a Santo Stefano Belbo, in frazione Valdivilla.

SECONDA METÀ ANNI '30

Riccardo Ceretto fonda ad Alba la Casa Vinicola Ceretto.

1957

Bruno termina la scuola e va a lavorare con il padre seguendo la commercializzazione dei vini.

1961

Marcello entra in azienda e assieme al fratello inizia la selezione dei migliori *Cru* nelle zone di Barolo e Barbaresco, una scelta innovativa per l'epoca.



LA CANTINA BRICCO ASILI
A BARBARESCO

ANNI '70

1970

Acquisto alla sommità della collina Asili, a Barbaresco, primo vigneto di proprietà. Inizia la costruzione della cantina **Bricco Asili** a Barbaresco.

1976

Nascono i **Vignaioli di Santo Stefano** per la produzione del Moscato.

1977

A Castiglione Falletto inizia la costruzione della cantina di **Bricco Rocche**.



LA VIGNA DEL BLANGÈ

ANNI '80

1982

Acquisto dei primi terreni di Arneis. Nasce l'idea del **Blangè** che si concretizza nel 1985, l'anno di produzione del Barolo Bricco Rocche.

1986

Debutto con 2 eventi internazionali per il **Barolo Bricco Rocche 1982**, al Castello di Barolo e al Four Seasons di New York. I Ceretto diventano così ambasciatori della cultura della loro terra, le Langhe, nel mondo.

1987

Trasferimento dell'azienda presso la **Tenuta Monsordo Bernardina** ad Alba.



FEDERICO, LISA,
ALESSANDRO E ROBERTA



IL CUBO
A CASTIGLIONE FALLETTO



L'ACINO E LE VIGNE

ANNI '90

1994

Creazione di **Relanghe** per nobilitare la Nocciola Piemonte I.G.P e uno dei suoi dolci simbolo: il Torrone.



1999

Entrano nell'azienda i figli: **Lisa, Roberta, Alessandro, Federico**. Prima iniziativa d'arte contemporanea: ristrutturata la cappella alle Brunate per opera degli artisti David Tremlett e Sol LeWitt.

ANNI 2000

2000

A Bricco Rocche nasce il **Cubo di vetro**, diventato poi uno dei simboli architettonici del Barolo.

2003

Grazie ai molti contatti con produttori stranieri che condividono la filosofia di qualità data da grandi vigne in proprietà, nasce la selezione **Terroirs**.

TERROIRS
CERETTO

2005

Inaugurazione dei due ristoranti ad Alba, in Piazza Risorgimento:

La Piola e Piazza Duomo. Nel 2006

la prima Stella Michelin per Enrico Crippa, la seconda nel 2009 e la terza nel 2012.

PIAZZA DUOMO
ALBA, ITALY

LA PIOLA

2009

Inaugurato **l'Acino** alla Tenuta Monsordo Bernardina, assieme alla nuova area accoglienza per ricevere l'enoturista 7 giorni su 7.

ANNI 2010

2012

Un nuovo tassello che si aggiunge alla storia di Piazza Duomo: si inaugura la **Serra**, nella cascina bassa della Tenuta Monsordo Bernardina.

2015

Da questa annata tutta l'azienda ha ottenuto la **certificazione** relativa all'**agricoltura biologica**.

2018

Wine Trekking: un nuovo progetto per vivere in prima persona il nostro approccio agricolo passeggiando fra i vigneti della Tenuta Monsordo.

2019

La **linea Gusti** amplia gli orizzonti abbracciando una nuova sfida legata al mondo del cioccolato. **Relanghe** grazie alle collaborazioni con artigiani cioccolatieri italiani ed esteri esce con la sua idea di **giandujotto**.

CERETTO LANGHE



Grazie alla particolare collocazione geografica, al clima e al ricco sottosuolo che compone le sue colline, le Langhe sono fra le regioni vitivinicole più generose al mondo. Il nome, d'origine celtica, significa "lingue di terra" e si riferisce alle colline allungate, spesso molto ripide, disposte in modo da formare tante vallate profonde e strette. **Il confine nord è segnato dal fiume Tanaro che le divide dalla zona del Roero** e a sud l'area è delimitata dalle Alpi Marittime e dall'Appennino Ligure che vanno a proteggerla dalle correnti d'aria provenienti dal mare; tale condizione è alla base dell'andamento climatico, uno dei fattori determinanti per la buona maturazione dell'uva. Il clima temperato, continentale, le stagioni ben definite e gli sbalzi termici tra il giorno e la notte permettono di originare vini di qualità, pieni, longevi e con una perfetta bevibilità. La composizione del suolo langarolo deriva dal ritiro del mare Padano, iniziato circa 16 milioni di anni fa.

Il substrato è caratterizzato da argille, marne calcaree, marne bluastre, tufo, sabbie e gessi solfiferi.

L'alternanza di questi strati fa sì che le viti regalino vini d'eccellente finezza, struttura ed eleganza, diversi fra loro, con sfumature personalizzate per ogni piccola parcella.

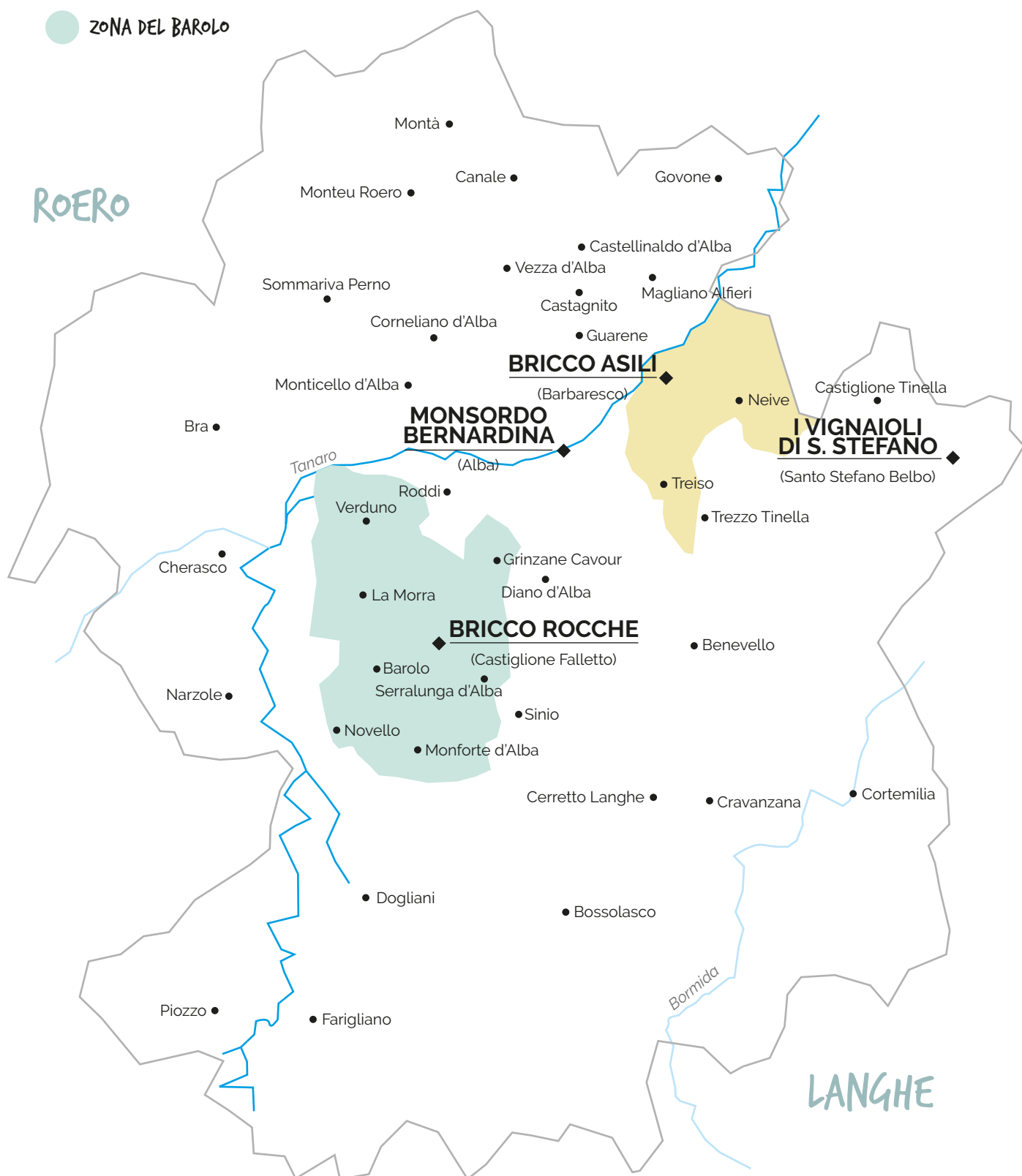
Il carattere calcareo-argilloso delle cosiddette "terre bianche" prevalenti in Langa dà vini rossi, di corpo, mentre i terreni più sabbiosi e soffici del Roero permettono di produrre bianchi piacevolmente fruttati. Geologicamente le Langhe hanno avuto origine nel Miocene, 15 milioni di anni orsono: il suolo, di conseguenza, risulta compatto e solido. Il Roero è di formazione più recente, risale infatti al Pliocene dell'Era Terziaria, 5 milioni di anni fa.



MAPPA

 ZONA DEL BARBARESCO

 ZONA DEL BAROLO



CERETTO (ANTINE



CANTINA MONSORDO BERNARDINA in Alba

Alla fine degli anni '80 la famiglia Ceretto sceglie un antico casolare alla porte di Alba, trasformandolo gradualmente nel suo quartier generale. Questa tenuta chiamata Monsordo-Bernardina, legata storicamente alla storia d'amore fra Vittorio Emanuele II e la Bella Rosina, diventa nel giro di pochi anni il centro nevralgico dell'azienda; qui si concentrano, infatti, oltre le operazioni legate alla produzione e all'affinamento di alcune delle più importanti etichette aziendali, le attività amministrative e commerciali, gli uffici ed il magazzino.

Sono più di 30 gli ettari vitati che circondano la cascina e ospitano varietà tradizionali ed internazionali, tutte coltivate secondo forti principi di sostenibilità ambientale. Tradizione in casa Ceretto fa rima con innovazione ed ecco che sull'onda della spinta creativa, nel 2009, nasce L'Acino, una installazione permanente affacciata sulle belle vigne, che fa da corollario ad un moderno spazio per l'accoglienza e per la promozione del territorio.



CANTINA BRICCO ASILI in Barbaresco

Bricco Asili è la prima cantina realizzata da Bruno e Marcello Ceretto, nel 1973. L'idea era quella di creare un luogo dedicato alla vinificazione e all'affinamento, edificandolo direttamente nel luogo di origine delle uve, sul modello degli *château* francesi.

Attualmente in questa cantina vengono elaborate le uve di due *climats* eccezionali: il Bernadot di Treiso e l'Asili di Barbaresco.



CANTINA BRICCO ROCCHES in Castiglione Falletto

La cantina di Castiglione Falletto è stata costruita nel 1982 ed è nata per vinificare le uve provenienti dalle più belle vigne di proprietà all'interno della denominazione Barolo.

L'ampliamento avvenuto nel 2000, con la realizzazione dell'avveniristico Cubo in vetro, ci restituisce un ambiente dal *design* moderno ma perfettamente integrato al profilo delle colline che lo circondano. Bricco Rocche ospita la vinificazione e l'affinamento di alcuni dei *Cru* più prestigiosi della regione, oltre quello omonimo: Brunate di La Morra, Prapò di Serralunga d'Alba, Bussia di Monforte e Cannubi San Lorenzo di Barolo.



ECO-AGRICOLTURA UNA PRESA DI COSCIENZA

Negli ultimi decenni l'agricoltura ha visto l'applicazione di regole ed usi tipici dell'industria: dettami che hanno implicato come finalità ultima la necessità di produrre a tutti i costi, impoverendo così il rapporto con la natura.

In vigna si è andato progressivamente perdendo la relazione con la tipicità territoriale e con la varietà a favore della specializzazione e della quantità: cloni sempre più robusti e produttivi hanno sostituito le piante originarie, rendendo sempre più sottile e vacuo il rapporto con l'ambiente circostante. Questa riflessione, una vera e propria presa di coscienza, ci ha portato a modificare il nostro pensiero, permettendoci di rivedere gradualmente la posizione ed il *modus operandi*.

Attualmente alla base del nostro approccio agricolo ci sono pratiche non invasive e nessun utilizzo di diserbanti o prodotti chimici; i metodi di difesa guardano all'agricoltura biologica: usiamo minime quantità di rame e zolfo, contro peronospora e oidio, e piretro naturale contro gli insetti.

Utilizziamo diffusamente preparati biodinamici: 500 e 501 (rispettivamente cornoletame e cornosilice), preventivamente dinamizzati, insieme ad altre soluzioni omeopatiche, per migliorare la vitalità del suolo e stimolare la capacità fotosintetica delle piante.

Realizziamo in azienda un compost di letame fatto maturare in cumulo, inoculando il medesimo con preparati biodinamici; pratichiamo la coltura alternata dei filari, per limitare il compattamento, e la semina di sovesci allo scopo di migliorare la struttura dei terreni e la loro fertilità.

Dall'annata 2015 tutta l'azienda è stata certificata per l'agricoltura biologica e una grossa fetta delle vigne viene coltivata seguendo i dettami dell'agricoltura biodinamica già a partire dall'annata 2009.



DISTRIBUZIONE IN VIGNA
DI UN PREPARATO BIODINAMICO



PREPARATO 500 "CORNOLETAME"



BLANGÈ

Blangè è il lato bianco dei vini piemontesi; un prodotto che ha segnato un'epoca, rivoluzionando l'enologia langarola dedita fino ad allora alla valorizzazione esclusiva delle varietà a bacca rossa. Figlio di un territorio fortemente caratterizzante, quello del Roero, e di una volontà produttiva tesa a rafforzare la riconoscibilità della varietà, oltre la piacevolezza, il Blangè coniuga all'approccio sostenibile in vigna la modernità d'esecuzione. Frutto e mineralità, fragranza e calibrata freschezza, coesistono in un bianco che ha fatto della godibilità e della trasversalità il suo marchio di fabbrica.



denominazione		ettari
LANGHE D.O.C. ARNEIS	100% arneis	75,00 ha

comuni	primo anno di produzione	formati
Vezza d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Alba	1985	





CERETTO
Langhe d.o.c. Bianco

MONSORDO

Dall'annata 2015 il Langhe Bianco Arbarei, prodotto con Riesling Renano al 100%, diventa **Monsordo Bianco**. Insieme al fratello gemello, ottenuto da uve rosse, rende oggettiva la volontà, da parte della famiglia Ceretto di indagare sulle varietà internazionali, studiandone l'espressività e osservandone declinazioni e potenzialità. **Un cambio di veste accattivante che lascia intatta la voglia di raccontare una varietà, il Riesling, in relazione ad un terroir, quello dell'Alta Langa, che incide fortemente sul carattere dei vini che genera.** Altezze considerevoli (600 metri sul livello del mare), terreni calcarei, forti escursioni termiche: sono queste le condizioni che mettono a disposizione una materia prima unica. Anche se il tratto è moderatamente continentale e tradisce piacevoli sfumature mediterranee, **la vinificazione strizza l'occhio all'area di origine della varietà: la Germania.** In bocca il vino è caratterizzato da un moderato residuo zuccherino, in grado di bilanciare la spiccata freschezza (le fermentazioni malolattiche non vengono svolte) e donare avvolgenza e complessità al sorso.

denominazione		ettari
LANGHE D.O.C. BIANCO	100% riesling renano	2,70 ha
comune	primo anno di produzione	formati
Albaretto della Torre	2015	

MONSORDO

La tenuta Monsordo-Bernardina negli anni '90 è stata teatro di rivoluzioni ampelografiche. Accanto alle varietà tradizionali furono messe a dimora una serie di cultivar alloctoni; l'idea era quella di osservarne le potenzialità e i limiti su un territorio, quello piemontese, capace di segnare con forza l'espressività e la resa nel bicchiere. Dopo alcuni anni di vinificazioni in purezza, nel 1997, ha preso corpo il progetto di realizzare un unico vino, assemblando le varietà che meglio si erano acclimatate sul territorio. Da quel momento Cabernet, Merlot e Syrah, elaborati separatamente, vengono affinati in legno e poi uniti in percentuale differente a seconda dell'annata nella caratteristica bottiglia che porta il nome della tenuta. Monsordo è un vino dal carattere moderatamente moderno, capace di raccontare le tipicità delle varietà che lo generano e pure fortemente marcato dal terroir di Langa: un vino dai modi internazionali ma dall'accento spiccatamente piemontese.



denominazione		ettari
LANGHE D.O.C. ROSSO	cabernet sauvignon, merlot, syrah	11,00 ha
comune	primo anno di produzione	formati
Alba	1997	



CERETTO

Barbera d'Alba d.o.c.

PIANA

Piana è la Barbera d'Alba per antonomasia. La vinificazione in contenitori di acciaio rafforza le caratteristiche della varietà, accelerandone il senso di freschezza e la fragranza olfattiva. Nel bicchiere il vino emerge per il bel colore rubino, con riflessi violacei, e per la riconoscibilità del frutto, croccante e succulento. Nel panorama ampelografico piemontese la Barbera è di certo la varietà che più spicca dal punto di vista del profilo gastronomico: il tannino contenuto e l'incisiva acidità, infatti, la rendono perfetta al momento dell'abbinamento cibo-vino e le permettono di arginare anche i piatti più esuberanti, saporiti e grassi.

denominazione		ettari
BARBERA D'ALBA D.O.C.	100% barbera	2,75 ha
comune	primo anno di produzione	formati
Alba	1965	

CERETTO
Dolcetto d'Alba d.o.c.

ROSSANA

Rossana è uno splendido appezzamento alle porte di Alba, riconosciuto storicamente come uno dei toponimi d'eccellenza per il Dolcetto. Da questa varietà nascono quelli che possono essere considerati i vini quotidiani per eccellenza, quelli che meglio si abbinano ai piatti della cucina rurale piemontese. È per dare voce a questa necessità espositiva che abbiamo scelto la strada di una vinificazione classica, capace di esaltare le caratteristiche primarie di questa splendida uva. Spazio dunque all'esclusivo utilizzo dell'acciaio nell'iter produttivo per non contaminare il bouquet, che rimane schietto e piacevolmente vinoso, e particolare attenzione nelle macerazioni, volutamente brevi, atte a contenere l'esuberanza del tannino (vigoroso di norma per il Dolcetto).



Ceretto

19

denominazione		ettari
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	100% dolcetto	8,50 ha
comune	primo anno di produzione	formati
Alba	1969	



VITIGNO NEBBIOLO BAROLO E BARBARESCO



Il Nebbiolo: cenni ampelografici.

La foglia ha media grandezza e può avere dai tre ai cinque lobi, ben marcati. Il grappolo, a seconda del clone e della sotto-varietà, può essere di grandezza media o grande, a forma piramidale o cilindrica. Gli acini sono di grandezza media e rotondi, leggermente ovoidali; la buccia è sottile ma resistente, ricca di tannini, inizialmente di colore viola scuro, tende a ingrigirsi per l'effetto della pruina avvicinandosi al periodo autunnale. La fioritura è precoce (prima decade di aprile) mentre la maturazione è tardiva (fino alla terza decade di ottobre); tali caratteristiche la espongono a numerosi rischi di natura meteorologica.

Il Barbaresco.

Domizio Cavazza, primo preside della Scuola Enologica di Alba, fu tra quelli che delinearono i tratti di questo vino a ridosso del periodo in cui Cavour, la Marchesa Falletti ed i Savoia denominavano come Barolo il Nebbiolo coltivato dall'altra parte della città di Alba. Il Barbaresco, di cui si può cominciare a parlare in maniera ufficiale a partire dalla fine dell'Ottocento, è stata una delle prime d.o.c. italiane, ed è stato innalzato al rango di d.o.c.g. nel 1980. Il territorio è costituito principalmente da tre villaggi: Barbaresco, Neive e Treiso, più la frazione denominata San Rocco. L'estensione totale della denominazione prevede circa 700 ettari, per una produzione che supera i cinque milioni di bottiglie. Il Barbaresco, secondo il disciplinare di produzione, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni e conservato per almeno un anno in botti di rovere o di castagno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve. Per la versione riserva, invece, il periodo minimo di affinamento è quattro anni.

Il Barolo.

La nascita del Barolo, inteso in maniera moderna, è da collocare nel periodo del Risorgimento e attori principali di questa rivoluzione enoica sono la Marchesa Colbert, moglie di Tancredi Falletti e grandissima proprietaria terriera, Camillo Benso di Cavour, il consulente francese Oudart e Carlo Alberto di Savoia che si fece promotore dell'iniziativa. Ottenuto da uve Nebbiolo in purezza, il vino, nasce nel cuore delle colline di Langa, a pochi chilometri a sud della città di Alba. L'area a denominazione è un vero e proprio patchwork di territori: sono ben undici i comuni previsti dal disciplinare, per 1.800 ettari vitati e quasi dodici milioni di bottiglie prodotte.

Il Barolo deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di tre anni e conservato per almeno due anni in botti di rovere o di castagno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve. Per la versione riserva, invece, il periodo minimo di affinamento è cinque anni.



CERETTO
Nebbiolo d'Alba d.o.c.

BERNARDINA

La tenuta Monsordo-Bernardina è uno dei luoghi maggiormente vocati nell'albese alla produzione di grandi Nebbiolo.

Pur condividendo con la limitrofa zona del Barolo, terreni e clima, per un cavillo non fu ammessa all'interno dell'area protetta dalla prestigiosa denominazione. Oggi le vigne intorno alla storica cascina ci mettono a disposizione uve di grande qualità.

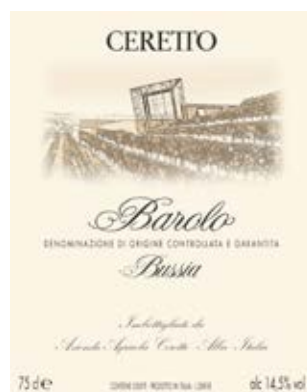
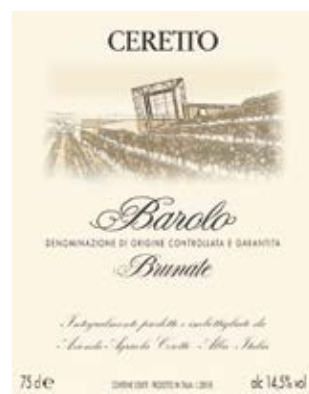
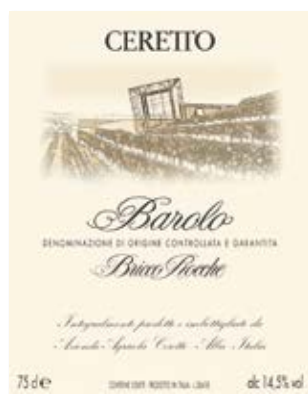
Le fermentazioni in acciaio e l'affinamento in legno vecchio ci restituiscono vini di grande potenzialità espressiva, complessi e longevi, tutelati dalla d.o.c. Nebbiolo d'Alba.



denominazione		ettari
NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.	100% nebbiolo	4,00 ha
comune	primo anno di produzione	formati
Alba	1980	

LE NOSTRE ETICHETTE BAROLO E BARBARESCO

CANTINA BRICCO ROCHE



PER TUTTE LE ETICHETTE L'IMMAGINE SI RIFERISCE ALLA CANTINA DI VINIFICAZIONE.

BAROLO "ME.GA" | BRICCO ROCHE, CASTIGLIONE FALLETTO

BARBARESCO "ME.GA" | BRICCO ASILI, BARBARESCO

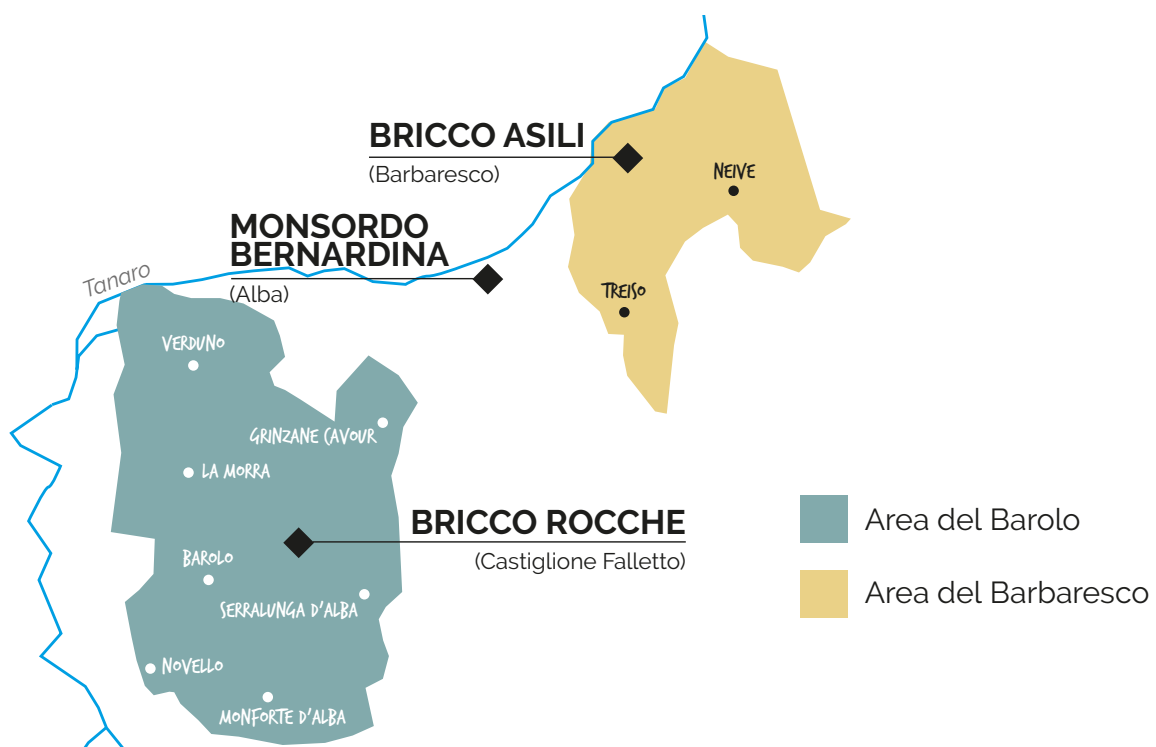
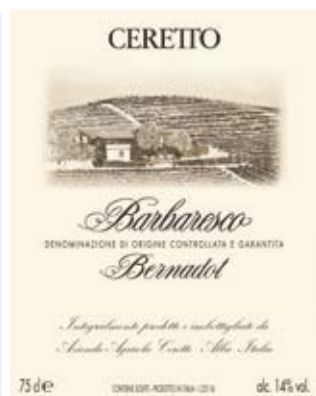
BAROLO & BARBARESCO CLASSICI | MONSORDO BERNARDINA, ALBA



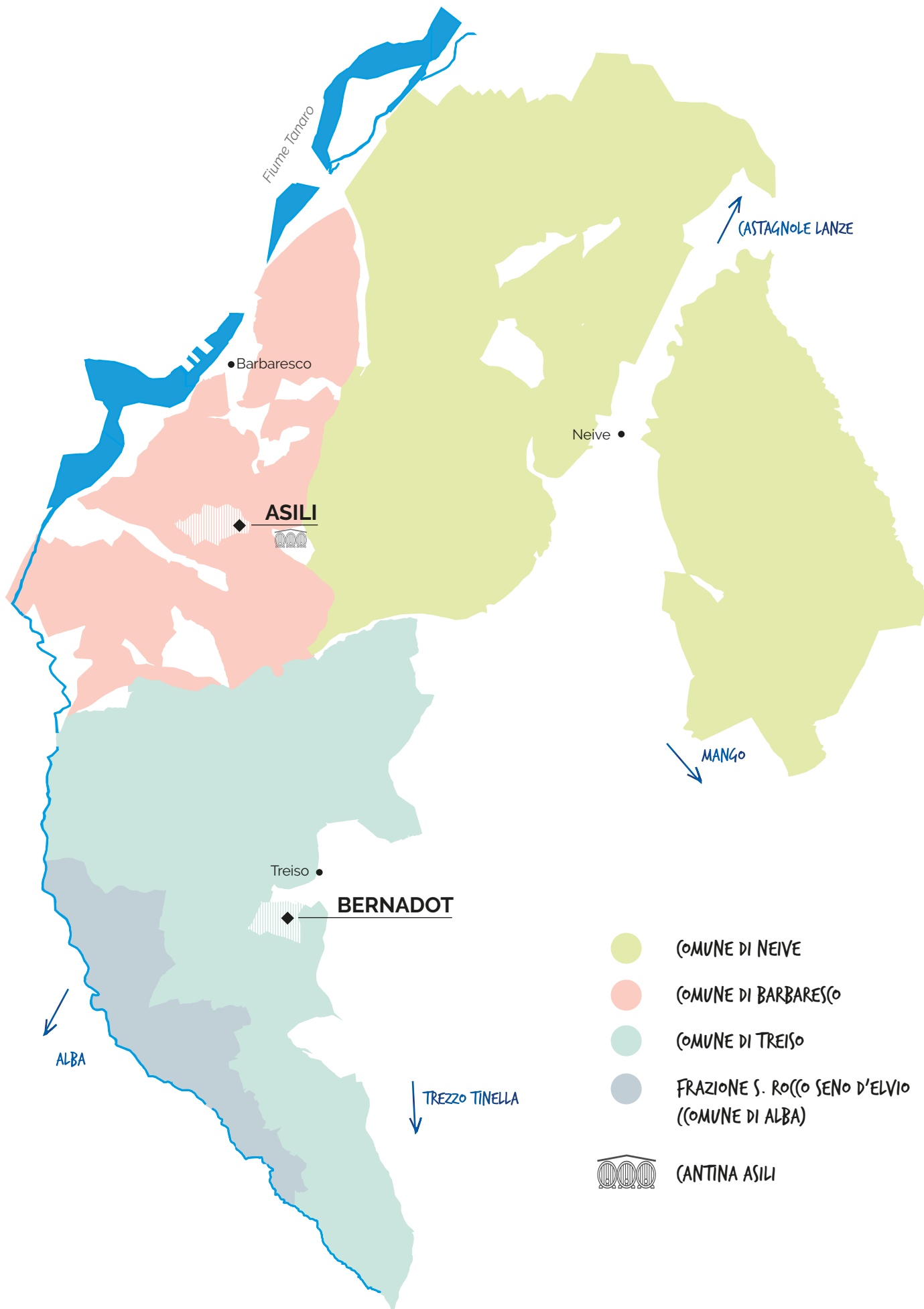
(CANTINA BRICCO ASILI)



(CANTINA MONSORDO BERNARDINA)



MAPPA BARBARESCO



BARBARESCO

Il Barbaresco classico è frutto di un assemblaggio delle nostre vigne più belle, una piccola parte dell'Asili, l'appezzamento più giovane d'età, e la parte più bassa del **Bernadot di Treiso**. Attraverso la commistione di queste due espressioni differenti si raggiunge un equilibrio che è più immediato rispetto alle vinificazioni in purezza delle due vigne alla base del vino. Se da un lato poggiamo la finezza esplosiva degli Asili e dall'altro la carnosità del cru di Treiso, nel bicchiere troviamo la giusta quadratura; **il risultato è un vino goloso e tipico, perfetta epitome di una zona che si muove fra struttura ed eleganza.**



denominazione		ettari
BARBARESCO D.O.C.G.	100% nebbiolo	4,5 ha
comuni	primo anno di produzione	formati
Treiso, Barbaresco	1974	





CERETTO
Barbaresco d.o.c.g.

BERNADOT

COMUNE di TREISO

Questa splendida vigna, disposta sotto l'abitato di Treiso, tornando verso la frazione Pertinace, è considerata da più di un secolo fra le migliori del comune.

Può essere interpretata come la prosecuzione naturale "del Nervo", del quale condivide orientamento e giacitura dei terreni (conformazione di Lequio).

La superficie vitata è racchiusa in un piccolo anfiteatro naturale e questa conformazione riesce a creare un microclima particolare e favorevole alla vite che non risente dell'altezza notevole (400 metri nella parte più alta).

Ceretto lavora in agricoltura biodinamica 4,8 ettari di questo Cru che anno dopo anno ci regala vini sempre più espressivi, caratterizzati da un'incredibile piacevolezza e da notevole dinamismo.

denominazione		ettari
BARBARESCO D.O.C.G.	100% nebbiolo	4,84 ha
comune	primo anno di produzione	formati
Treiso	1997	

ASILI

COMUNE di BARBARESCO

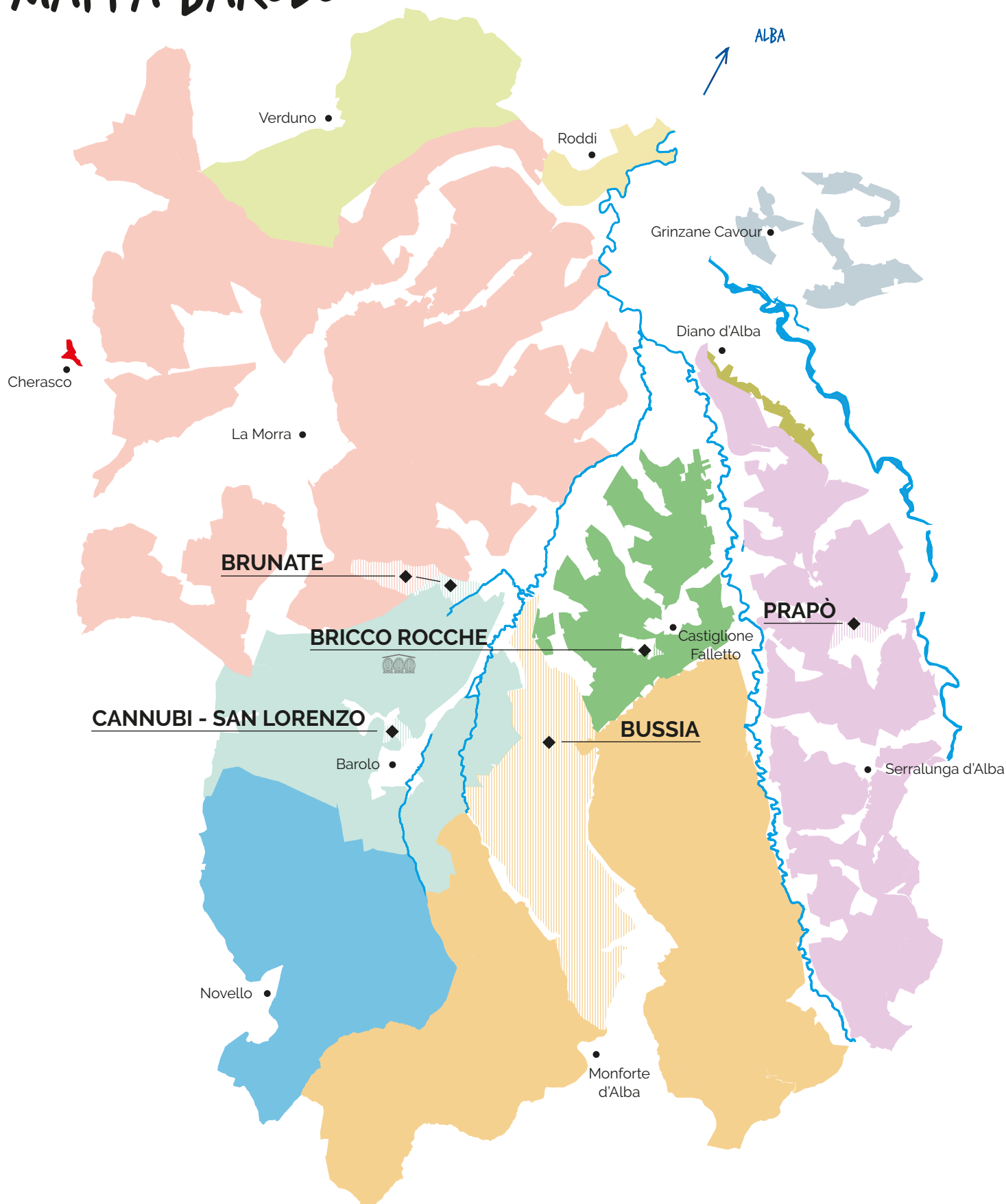
È uno dei *climat* più rappresentativi della denominazione ed è simbolo stesso del comune di Barbaresco, capace di stupire per finezza e potenza, per la disarmante eleganza e longevità. La superficie vitata scende fino ai piedi della collina passando dai 290 metri della parte apicale, fino ai 200 del fondo valle. I terreni sono segnati dalla presenza di Marne di S. Agata Fossili e l'esposizione è Sud/Sud-Ovest. Ceretto possiede il bricco della collina (poco più di un ettaro) che per le particolari sfumature può essere considerato quasi un contesto produttivo autonomo. Le uve di questa vigna vengono vinificate in purezza a partire dalla prima metà degli anni '70.



denominazione		ettari
BARBARESCO D.O.C.G.	100% nebbiolo	1,20 ha
comune	primo anno di produzione	formati
Barbaresco	1974	



MAPPA BAROLO



- | | | |
|--|--|---|
|  COMUNE DI VERDUNO |  COMUNE DI NOVELLO |  COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA |
|  COMUNE DI LA MORRA |  COMUNE DI CASTIGLIONE FALLETTO |  COMUNE DI GRIZZANE CAVOUR |
|  COMUNE DI BAROLO |  COMUNE DI MONFORTE D'ALBA |  COMUNE DI CHERASCO |
|  COMUNE DI RODDI |  COMUNE DI DIANO D'ALBA |  CANTINA BRICCO ROCCHÉ |

BAROLO

L'idea di unire sensazioni diverse per avere un giusto equilibrio è alla base del concetto originale del Barolo; da sempre i produttori più classici hanno evitato di anteporre l'espressione singola delle vigne alla ricerca di una giusta misura nel bicchiere.

È così che nel nostro Barolo classico, coesistono le due anime della denominazione: quella più gentile, propria dell'area segnata dai terreni di epoca Tortoniana di La Morra e Barolo, di cui Le Brunate sono esempio, e quella più austera e maschile del versante reso tipico da terreni di epoca Elveziana, come quelli alla base del Gabutti di Serralunga. Una scelta stilistica, quella di voler sintetizzare il gusto della denominazione stessa, che ci dona un vino ricco e virile, capace di mostrarsi in gioventù e sfidare l'evoluzione con il giusto slancio.



denominazione		ettari
BAROLO D.O.C.G.	100% nebbiolo	7,00 ha

comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo, La Morra, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto	1967	

LA CAPPELLA DEL BAROLO

di Sol Lewitt e David Tremlett
vigneto Brunate a La Morra, 1999

Costruita nel 1914 come riparo per chi lavorava nelle vigne circostanti in caso di temporali o grandinate, e mai consacrata, la Cappella di SS. Madonna delle Grazie fu acquistata dalla famiglia Ceretto nel 1970 assieme a 6 ettari del prestigioso vigneto di Brunate. Ridotta a rudere, dopo anni di abbandono, si è trasformata in uno degli edifici più noti del territorio grazie alla reinterpretazione che gli artisti Sol LeWitt e David Tremlett ne hanno dato nel 1999. La scintilla è scoppiata di fronte ad un bicchiere di Barolo e alla maestosità del paesaggio. Agli artisti è piaciuta subito l'idea di recuperare l'edificio in rovina e dopo essersi divisi equamente i compiti, a Tremlett le decorazioni interne, calde e serene, a LeWitt l'intervento esterno, giocoso, vivace, gli hanno dato nuova vita.



BRUNATE

COMUNE di LA MORRA

È una delle vigne più rappresentative del comune di La Morra e da sempre è considerato uno dei toponimi di riferimento per l'intera denominazione. È una vigna intercomunale, l'appezzamento (di buona estensione, conta un totale di 28 ettari) è condiviso, dal punto di vista amministrativo, fra i comuni di Barolo e La Morra. I due versanti comunali per quel che riguarda il profilo pedologico non presentano, però, grandi differenze e anche l'esposizione (Sud/Sud-Est) è sostanzialmente omogenea; l'unica variabile è legata all'altimetria: si può andare, infatti, dai 230 mt a sopra i 400 mt. I terreni, di periodo Tortoniano, sono caratterizzati dalla presenza di marne di S. Agata Fossili, con una buona quantità di sabbie, in particolare nella parte più alta della collina. La famiglia Ceretto possiede, nelle Brunate, poco più di 5 ettari e mezzo.



denominazione		ettari
BAROLO D.O.C.G.	100% nebbiolo	5,60 ha

comuni	primo anno di produzione	formati
La Morra	1978	



CERETTO
Barolo d.o.c.g.

BUSSIA

COMUNE di MONFORTE D'ALBA

Un nuovo tassello si va ad aggiungere al parco vigne della famiglia Ceretto: Bussia di Monforte. Questo cru, conta complessivamente quasi 300 ettari, ed è praticamente un unicum nella Langa di Barolo. Ceretto può contare su una parcella incastonata fra le vigne Colonello e Cicala, in quello che può essere considerato il cuore della Bussia Soprana. L'estensione della vigna (piantata negli anni 90, sulle Marne di Sant'Agata Fossili), è di appena 7000 mq e posizionata orientativamente ad un'altezza di 350 metri; l'esposizione è Sud/Sud-Ovest. Il 2015 è l'annata di esordio per questo Barolo, che si propone nel bicchiere in tutta la sua tipicità: potente e cremoso, allungato sul finale da una splendida acidità. Peculiare nel suo incedere micro-territoriale, riporta alla mente i grandi classici generati da questa zona e si dipana sfoggiando un carattere terroso, punteggiato da rimandi di sottobosco, fiori blu ed arancia amara. Un vino di grande stoffa, pieno e profondo, capace di ammalare in fase giovanile, per la disponibilità aromatica, e ritagliarsi uno spazio nel futuro grazie alla sua rimarchevole struttura.

denominazione		ettari
BAROLO D.O.C.G.	100% nebbiolo	0,73 ha
comune	primo anno di produzione	formati
Monforte d'Alba	2015	

PRAPÒ

COMUNE di SERRALUNGA D'ALBA

Questa vigna, situata a metà fra la frazione Baudana ed il paese di Serralunga d'Alba, è senza ombra di dubbio uno degli appezzamenti con l'esposizione migliore del versante orientale del comune. L'orientamento è Sud/Sud-Est e l'altimetria è compresa tra i 270 metri ed i 380 metri. I terreni (si tratta di conformazioni di Lequio), vedono in proporzione una percentuale elevata di limo e argilla (che supera il 30%) e questa caratteristica dona ai vini che vengono prodotti in zona una connotazione di rara incisività. Ceretto possiede 2,4 ettari (sugli 8 ettari e mezzo totali del *climat*) caratterizzati dalla elevata età media delle viti, impiantate negli anni '70.

Rispetto al versante occidentale della denominazione, la vigna di Prapò risulta avere un gap dell'epoca vendemmiale che in alcune annate può superare i 10 giorni; questo permette alle uve di maturare lentamente ed esprimersi perfettamente dal punto di vista polifenolico.



denominazione		ettari
BAROLO D.O.C.G.	100% nebbiolo	2,40 ha

comune	primo anno di produzione	formati
Serralunga d'Alba	1976	



CERETTO
Barolo d.o.c.g.

BRICCO ROCCHES

COMUNE di CASTIGLIONE FALLETTO

Questa vigna in Castiglione Falletto è la più piccola menzione geografica fra quelle delineate dal disciplinare del Barolo e conta poco meno di 1,5 ettari d'estensione. Rappresenta la porzione più prestigiosa di quella che un tempo veniva chiamata La Serra ed è incastonata fra il Villero e le Rocche di Castiglione, di cui rappresenta idealmente la somma delle parti apicali; può essere considerata un *monopole* in quanto tutta la parcella è di esclusiva proprietà della famiglia Ceretto. L'altezza della vigna è perfetta e va dai 350 ai 370 metri sul livello del mare, l'esposizione gira da sud-est a sud-ovest. I terreni (Arenarie di Diano) rafforzano l'ideale senso di equilibrio, suggerito dalla posizione geografica, e vedono in percentuale una buona presenza di sabbie, limo ed argilla.

denominazione		ettari
BAROLO D.O.C.G.	100% nebbiolo	1,46 ha
comune	primo anno di produzione	formati
Castiglione Falletto	1982	

CERETTO
Barolo d.o.c.g.

CANNUBI SAN LORENZO

COMUNE di BAROLO

Delle cinque sottozone che possono essere riferite al *climat* Cannubi, questa è di certo la menzione meno estesa e conta nella sua totalità poco meno di 2,5 ettari. Il Cru, con esposizione Est/Sud-Est, fa da corona alla parte più elevata del Valletta ed è il punto più alto dell'intera fascia collinare, con un'altimetria che supera i 315 metri sul livello del mare. La famiglia Ceretto possiede il piccolo bricco che sovrasta la sottozona, per un'estensione totale di 2300 metri: la vigna è caratterizzata dalla diffusa presenza di vecchissime viti (il corpo centrale della vigna ha più di 90 anni) e dal tipo di coltivazione ancestrale, che tende ad esaltare il particolare terroir a disposizione. I terreni di matrice sabbiosa (Marne di S. Agata Fossili) e le particolari condizioni microclimatiche (l'altitudine e l'ottima ventilazione regalano preziose escursioni termiche) ci rendono un vino di rara complessità ed eleganza. Il vino affina per lo meno 10 anni dalla vendemmia e viene prodotto esclusivamente in magnum. Tiratura limitatissima.



denominazione		ettari
BAROLO D.O.C.G.	100% nebbiolo	0,23 ha
comune	primo anno di produzione	formati
Barolo	2003	

CERETTO BAROLO CHINATO



La denominazione Barolo Chinato è consentita per i vini aromatizzati preparati utilizzando come vino base il Barolo d.o.c.g.

La storia di questo vino è legata alla vivace realtà vitivinicola di langa a fine Ottocento. Ne sono protagonisti il dottor Cappellano di Serralunga d'Alba ed il dottor Zabaldano di Monforte d'Alba, che seppero applicare, ciascuno in base alla propria formula, le tanto decantate proprietà della China Calissaia al Barolo, creando un elisir dall'immediata fama commerciale e dalle durature fortune all'interno della cultura

contadina della regione. Dopo aver ottenuto un certo interesse del mercato, il Barolo Chinato conosce l'indifferenza dei decenni successivi al secondo dopoguerra, proprio in corrispondenza con la crisi dei modelli culturali contadini. Ceretto ne intuisce l'importanza ed è fra i protagonisti del suo rilancio alla fine degli anni '80.



BAROLO CHINATO

LAVORAZIONE

È necessario impiegare un vino che abbia ottenuto il riconoscimento della d.o.c.g., terminato il periodo di affinamento, come previsto dal disciplinare di produzione. Le erbe e la china sono messe in infusione, separatamente, in alcool e aggiunti al Barolo. Il tutto è zuccherato e posto in piccoli fusti per circa sei mesi: in questo modo le note speziate e gli aromi delle essenze si mescolano con il bouquet del vino, ancora riconoscibile. La formula Ceretto nasce da due anni di prove, e include una dozzina di erbe selezionate provenienti dalle colline di Langa.

VINO

In bocca, l'impatto amaro della china è ben bilanciato dallo zucchero e dall'alcool. In degustazione è un continuo susseguirsi di sapori e chiude con una nota piacevolmente amarognola. Il **Barolo Chinato** può essere considerato un ottimo fine pasto e può accompagnare egregiamente dessert a base di cioccolato.



ingredienti

100% vino Barolo
+ erbe aromatiche

primo anno di produzione

1989

formati

500 ml



CERETTO MOSCATO D'ASTI

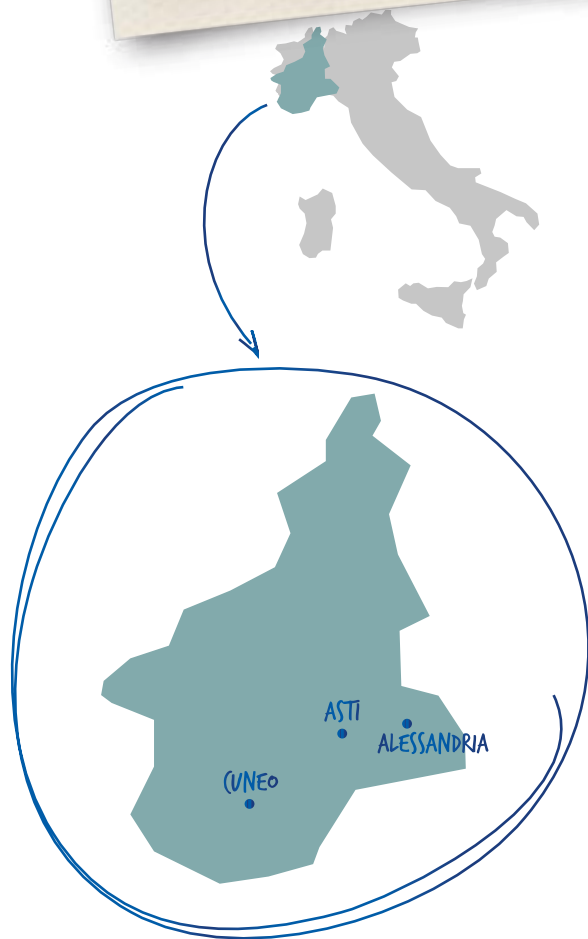


La terra vocata per il Moscato bianco è straordinaria per qualità e personalità.

Delimitata ufficialmente a partire dal 1932, qui si possono produrre con le stesse uve: il Moscato d'Asti d.o.c.g., e l'Asti d.o.c.g.

È un territorio vasto che comprende 53 comuni ed interessa le province di Alessandria, Asti e Cuneo: qui la superficie totale del vigneto a Moscato bianco è di quasi 10.000 ettari, suddivisa tra oltre 6.800 vignaioli. La coltivazione del Moscato nelle Langhe e nel Monferrato inizia presumibilmente nel 1200 ad opera dei Benedettini e Cistercensi che utilizzarono le piante portate dai Crociati di ritorno dal Medio Oriente. La prima documentazione scritta del commercio di vino "moscatello" risale al 1593.

Il termine Moscato deriva dal vocabolo latino *cuscus* e significa semplicemente profumato, speziato.



I VIGNAIOLI DI SANTO STEFANO

Con una sorta di metaforico ritorno alle origini, Bruno e Marcello Ceretto, nel 1976, fondano insieme ai fratelli Scavino (Gianpiero e Andrea) I Vignaioli di Santo Stefano, proprio nella terra natale del padre Riccardo. Una nuova sfida che pone come obiettivo il rilancio quantitativo di un vino reso troppo commerciale e povero dalle produzioni eccessive. L'azienda è proprietaria di 30 ettari e affittuaria della Tenuta San Maurizio, una superficie collinare prestigiosa di circa 15 ettari nel comune di Santo Stefano Belbo. Potature contenute, diradamento dei grappoli, cernite in vendemmia, sono i cardini fondamentali su cui si basa il lavoro in vigneto, di stampo biologico (l'azienda è certificata Bio dall'annata 2018). I travasi, le chiarifiche e le filtrazioni sono ridotte al minimo indispensabile, per garantire ed esaltare il patrimonio aromatico dell'uva.

I Vignaioli hanno voluto ripensare l'immagine della bottiglia; Bersanetti, uno dei più grandi *designer* italiani, ha realizzato per loro un contenitore lungo e stretto dalla particolare etichetta capace di evocare una mezza luna di pavesiana memoria.



ANDREA E GIANPIERO SCAVINO





CERETTO

Moscato d'Asti d.o.c.g.

MOSCATO D'ASTI

Bianco e dolce, è il vino da dessert per eccellenza. Ha colore giallo paglierino più o meno intenso a seconda delle annate, profumo fruttato intenso, aromatico, molto persistente. Il sapore dolce è in equilibrio con il basso contenuto alcolico (5% gradi) e con l'acidità, mai troppo elevata, ma che conferisce al prodotto una piacevole freschezza. Viene vinificato esclusivamente in vasche di acciaio.

denominazione		ettari
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.	100% moscato	42,00 ha
comuni	primo anno di produzione	formati
Santo Stefano Belbo, Calosso	1978	

CERETTO

Asti Spumante d.o.c.g.

ASTI SPUMANTE

Nasce dallo stesso vino base del Moscato, di cui mantiene le caratteristiche salienti. Differisce per la lavorazione (presa di spuma in autoclave) che lo porta ad avere un contenuto alcolico di 7% gradi ed una pressione, al momento dell'imbottigliamento, di 5 atmosfere, caratteristiche che lo qualificano come spumante.



Ceretto

41



denominazione		ettari
ASTI SPUMANTE D.O.C.G.	100% moscato	3,00 ha
comuni	primo anno di produzione	formati
Santo Stefano Belbo, Calosso	1978	