

# CERETTO

## BAROLO D.O.C.G. Cannubi San Lorenzo



COMUNE: Barolo  
VARIETÀ: 100% Nebbiolo  
ETTARI: 0,25 ha

### L'unicità

*"Formalmente nasce prima Cannubi e poi il Barolo: il confronto con la storia, dunque, passa imprescindibilmente attraverso questi filari. Ci è sembrato naturale, all'inizio degli anni duemila, cogliere al volo l'occasione di acquisire uno spicchio di questa collina e assicurarci un dialogo unico con le radici di questo territorio."*

**Bruno Ceretto, fondatore**

Il Cannubi-San Lorenzo è la parte più alta della collina dei Cannubi e ne possediamo il bricco. E' una parcella caratterizzata da una microscopica estensione: esposta a est/sud est conta appena un quinto di un ettaro ed è coltivata in maniera ancestrale, senza alcun supporto meccanico. Vanta un corpo centrale reso peculiare dalla presenza di ceppi vecchissimi. Raccogliamo poche e preziose uve da questi filari, le vinifichiamo in maniera tradizionale e lasciamo che il risultato affini in bottiglie di grande formato per dieci anni almeno. Nel bicchiere il vino mostra una complessità fuori dall'ordinario: l'olfazione è raffinata, caleidoscopica, punteggiata da note di spezie e arancia; la bocca è fine e classica: un gancio con la terra di Langa. La lunga permanenza in vetro ogni volta sembra aprire uno spiraglio, ci lascia guardare dal buco della serratura, ma c'è ancora tanto da aspettare. Il tempo scorre lento a Barolo.

