

CERETTO



BAROLO D.O.C.G. Rocche di Castiglione

COMUNE: Castiglione Falletto;

VARIETÀ: 100% Nebbiolo;

ETTARI: 0,41 ha;

Dare voce alle differenze: è questo il nostro motto recente. L'esigenza di indagare minuziosamente il territorio e raccontare una nuova vigna è moto assoluto d'orgoglio. È sembrata dunque una cosa naturale svincolare dal mélange del nostro Barolo classico una parcella così significativa. Rocche di Castiglione parte dal castello di Castiglione Falletto e si distende, arrivando a toccare l'areale comunale di Monforte d'Alba; in questa MGA gli impianti hanno una pendenza violenta e sembrano aggrappati alla terra per miracolo, dominando il fondo della collina che rimane saldamente in mano al bosco. L'esposizione è fresca, sud orientale, ed i terreni sono magri e particolarmente sciolti, vedono affiorare spesso la roccia madre. È un vino identitario, ed è perfettamente intonato al territorio che lo genera. Nel bicchiere troviamo un liquido acuto, verticale. È un Barolo che fa dell'essenzialità espressiva il proprio verbo. L'olfazione apre su sensazioni di rosa selvatica e melograno, ricordi di tamarindo e note fortemente agrumate. La bocca è serrata e succulenta, con riflessi aromatici che riportano all'anguria. È un vino raffinato e classico, disegnato intorno all'idea di una bilanciata austerità.

"Era il 1987 quando arrivai in azienda e anche se giovane ebbi la fortuna di affiancare Marcello Ceretto nella conduzione di 11 ettari di nebbiolo che in quel periodo erano già in produzione. Fu un'esperienza illuminante. Nel 1991 fui chiamato a mettere in pratica gli insegnamenti ricevuti e mi occupai della messa a dimora di 4147 mq di vigna nelle Rocche di Castiglione. Vedere oggi la nascita di un'etichetta che celebra la sua importanza è emozionante".

Gianluigi Marengo, direttore Azienda Agricola

