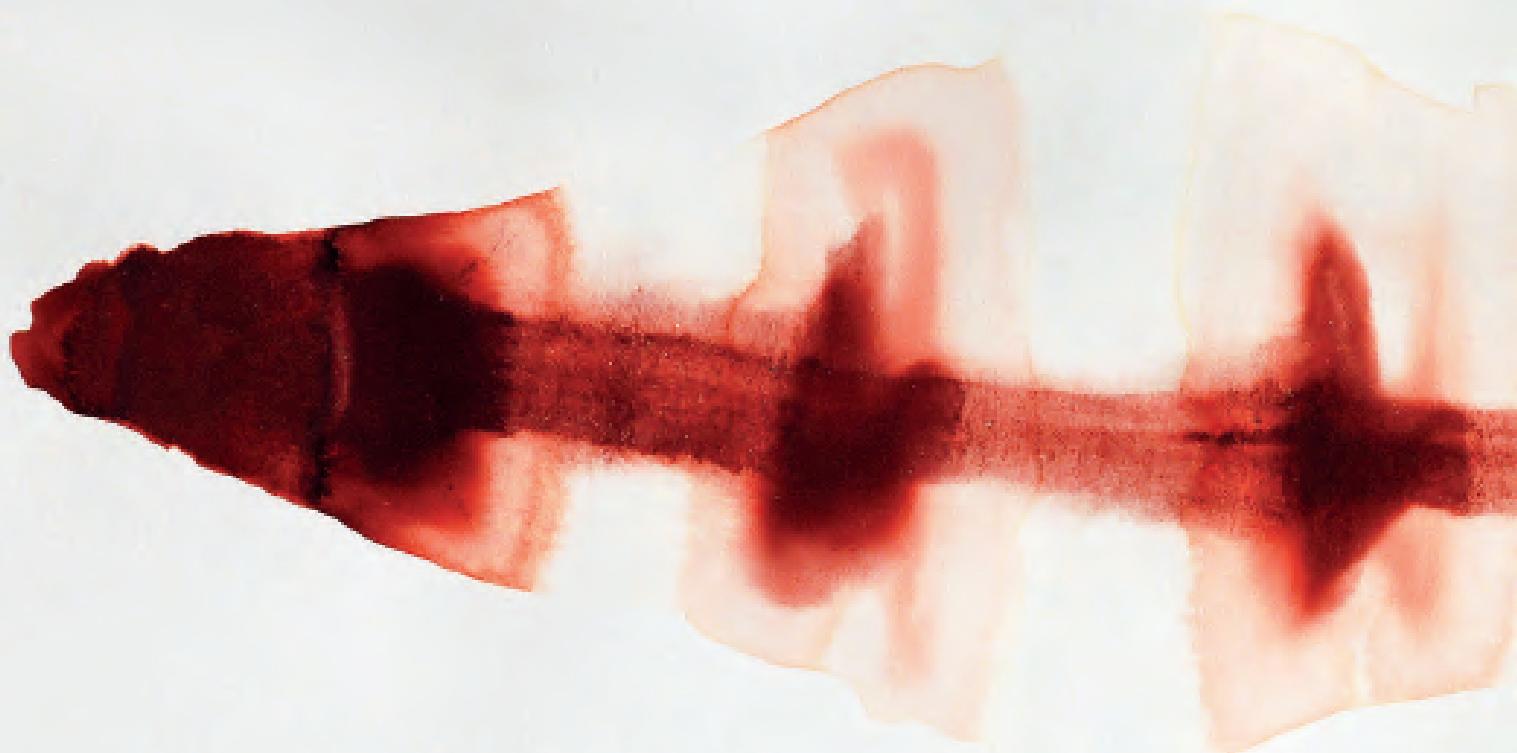


CERETTO

SELEZIONI



CATALOGO
2025

CERETTO

TERROIRS

CERETTO

Territorio | Ricerca | Racconto

Parole che possono riempire una vita intera. Concetti che di certo racchiudono il senso del nostro operato e che danno vita, anche questo anno, al volume che state sfogliando.

Libro, quindi, più che 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 che rappresenta quello in cui crediamo, c'è la voglia di condividere che è alla base delle nostre giornate.

Nuovi racconti arricchiscono le pagine, rendono sempre più oggettivo il nostro modo di operare. Le abbiamo rafforzate, sottolineando delle scelte filosofiche ed estetiche. Mettendo in prima fila, come sempre, tante opportunità.

Indice

CERETTO

1 STORIA 3 GENERAZIONI

Ceretto Cantine

ECO-AGRICOLTURA

Blangè
Rossana
Piana
Bernardina
Monsordo Rosso
Barbaresco
Barolo

8	Asili	21
10	Bernadot	22
	Gallina	23
12	Bricco Rocche	25
13	Rocche di Castiglione	26
16	Brunate	27
16	Bussia	28
17	Prapò	29
17	Cannubi San Lorenzo	30
19	Moscato d'Asti e Asti Spumante	32
19	Barolo Chinato	33

TERROIRS

ITALIA

Monsignore
Italia
Francesco Clerico

FRANCIA - CHAMPAGNE

Salon
Delamotte
Perrot-Batteux
Maurice Grumier
Nominé-Renard
Lelarge Pugeot
Soutiran
Château de Bligny
Guenin
Cottet-Dubreuil

BOLLICINE DAL MONDO

Domaine Neumeyer
Veuve Ambal
Raventós i Blanc & Can Sumoi

UNGHERIA - TOKAJ

Istvan Szepsy

AUSTRIA - WACHAU e KREMSTAL

Weingut E. Knoll
Weingut F.X. Pichler
Weingut Nigl

GERMANIA - BADEN

Weingut Höfflin

GERMANIA - PFALZ

Dr. Von Basserman Jordan

GERMANIA - MOSEL

Weingut Dr. H. Thanisch

GERMANIA - MITTELRHEIN

Weingut Sturm

FRANCIA - ALSAZIA

Domaine Neumeyer

36

37

38

39

40

42

44

45

46

47

48

49

50

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

FRANCIA - LOIRA

Serge Dagueneau

Domaine Vacheron

Domaine De La Croix Melier

Antoine Sanzay

Patrick Baudouin

Michel Delhommeau

FRANCIA - BORGOGNA

FRANCIA - BORGOGNA CHABLIS

Gilbert Picq

Louis Moreau

FRANCIA - BORGOGNA CÔTE DE BEAUNE

Fontaine-Gagnard

Caroline Morey

Etienne Sauzet

Jean Chartron

Patrick Javillier

Alain & Arthur Gras

Bouchard Père & Fils

Antonin Guyon

Dubreuil-Fontaine

FRANCIA - BORGOGNA CÔTE DE NUITS

Alain Michelot

Hudelot-Noellat

Nicole Lamarche

Domaine Arlaud

Domaine Sérafin

FRANCIA - BORGOGNA MÂCONNAIS

Château-Fuisse

FRANCIA - BORGOGNA BEAUJOLAIS

Mélanie et Daniel Bouland

FRANCIA - JURA

Berthet-Bonet

FRANCIA - VALLÉE DU RHÔNE

Château-Grillet

FRANCIA - VALLÉE DU RHÔNE	120	FRANCIA - BANYULS	152
Domaine Rostaing	122	Abbe Rous	153
Alain Graillot	123		
Domaine Clape	124	SPAGNA - MONTILLA MORILES	154
Vincent Paris	125	Toro Albalà	155
Guillaume Gilles	126		
Domaine Gramenon	127	PORTOGALLO - PORTO	156
Château de Saint Cosme	128	Van Zellers & Co	157
Le Clos du Caillou	129		
Clos des Papes	130	FRANCIA - DISTILLATI	158
Château Mont-Redon	131	Maison Dudognon	159
FRANCIA - PROVENZA BANDOL	132	Château de Ravignan	160
Château de Pibarnon	133	Le Lieu Chéri	161
FRANCIA - CÔTES CATALANES	134	SVIZZERA - DISTILLATI E LIQUORI	162
Olivier Pithon	135	Etter	163
FRANCIA - BORDEAUX	136	REGNO UNITO - SCOZIA	164
Château Branas Grand Poujeaux	138	Morisco Spirits	165
Château Yveline	139		
Château Jouvente	140	CARAIBI NICARAGUA - GUADELOUPE	166
Château Gravas	141	Helena Fuente	167
BORDEAUX - GRANDI FIRME	142	Jacques Trefois	167
A sinistra della Gironda: il Medoc	143	GARBATA SPIRITS	168
A sinistra della Gironda: le Graves	145	Spirits	169
A destra della Gironda: Pomerol e Saint-Emilion	146	Premiscelati I Classici	170
STATI UNITI - OREGON	148	Premiscelati Twist on Klassics	171
Beaux Frères	149	TERROIRS ACCESSORI	173
ARGENTINA - MENDOZA	150	Coravin	174
Tiano & Nareno	151	Sophienwald	178

Legenda

●	Colore del vino (bianco rosso rosè)	Formato
	Vigna singola - Cru	1/2 bottiglie
	Varietà vitigni	bottiglie
	Affinamento	
	sui lieviti	in barriques
	in botti	in vasca di inox
	in vasca di cemento	in anfore
	in damigiane	jéroboam

La storia della Ceretto
è la storia di una famiglia
e dell'amore per un
territorio, le Langhe.



CERETTO

È l'amore che ci guida in ogni scelta: nelle vigne che coltiviamo, nelle cantine dove maturano i vini, nelle campagne dove abitiamo, sui bricchi dove nei giorni di sole d'inverno andiamo a camminare con i nostri bambini.

Siamo produttori di vino dal 1937. Nel corso degli ultimi vent'anni abbiamo intrapreso un viaggio per rendere più sostenibile per l'ambiente la nostra agricoltura, che ci ha portato a ottenere la certificazione biologica nel 2015.

Insieme allo chef Enrico Crippa, siamo i soci fondatori del ristorante Piazza Duomo, tre stelle Michelin delle Langhe.

Siamo mecenati delle arti, produttori di torrone, narratori di storie, venditori di vino.

Siamo animati da una curiosità eclettica che non conosce confini, ma c'è sempre un metodo nella nostra follia: tutto è nel nome delle Langhe.

3 1 storia generazioni

'30

Riccardo Ceretto, originario di Valdivilia (frazione di Santo Stefano Belbo) fonda la Casa Vinicola Ceretto ad Alba. Bruno e Marcello, i figli di Riccardo, selezionano e acquistano vigneti nelle posizioni più vocate di Langhe e Roero, tra cui alcuni dei migliori cru di Barolo e Barbaresco per la vinificazione e commercializzazione dei loro vini.

1969/1973

Viene acquistato il primo vigneto di proprietà a Bricco Asili in Barbaresco e costruita l'omonima cantina.

1976

Nasce la cantina I Vignaioli di Santo Stefano per la vinificazione del Moscato d'Asti.

1978/1982

Acquisizione del cru Bricco Rocche, a Castiglione Falletto e inizio della costruzione della cantina annessa.

1982

Debutto del Barolo Bricco Rocche.

1985

Nasce il Langhe Arneis Blangé, vino bianco simbolo della cantina Ceretto.

1989

L'azienda cambia sede trasferendosi presso la Tenuta Monsordo Bernardina, ad Alba.

1994

Inizia il progetto Relanghe per nobilitare la Nocciola Piemonte I.G.P. e uno dei suoi simboli: il torrone.

1999

I figli di Bruno e Marcello entrano in azienda: Lisa, Roberta, Alessandro e Federico.

Ristrutturazione della Cappella del Barolo, nel vigneto Brunate di La Morra per opera degli artisti David Tremlett e Sol LeWitt: prima iniziativa di arte contemporanea della famiglia.

2000

A Bricco Rocche viene costruito Il Cubo di vetro, oggi uno dei simboli architettonici del Barolo.

2003

Nasce il progetto Terroirs grazie alla partnership con grandi produttori stranieri.

2005

Inaugurazione dei due ristoranti ad Alba: La Piola e Piazza Duomo.

Nel 2006 la prima stella Michelin per Enrico Crippa alla guida del ristorante Piazza Duomo, la seconda nel 2009. Nel 2012 la terza stella Michelin.

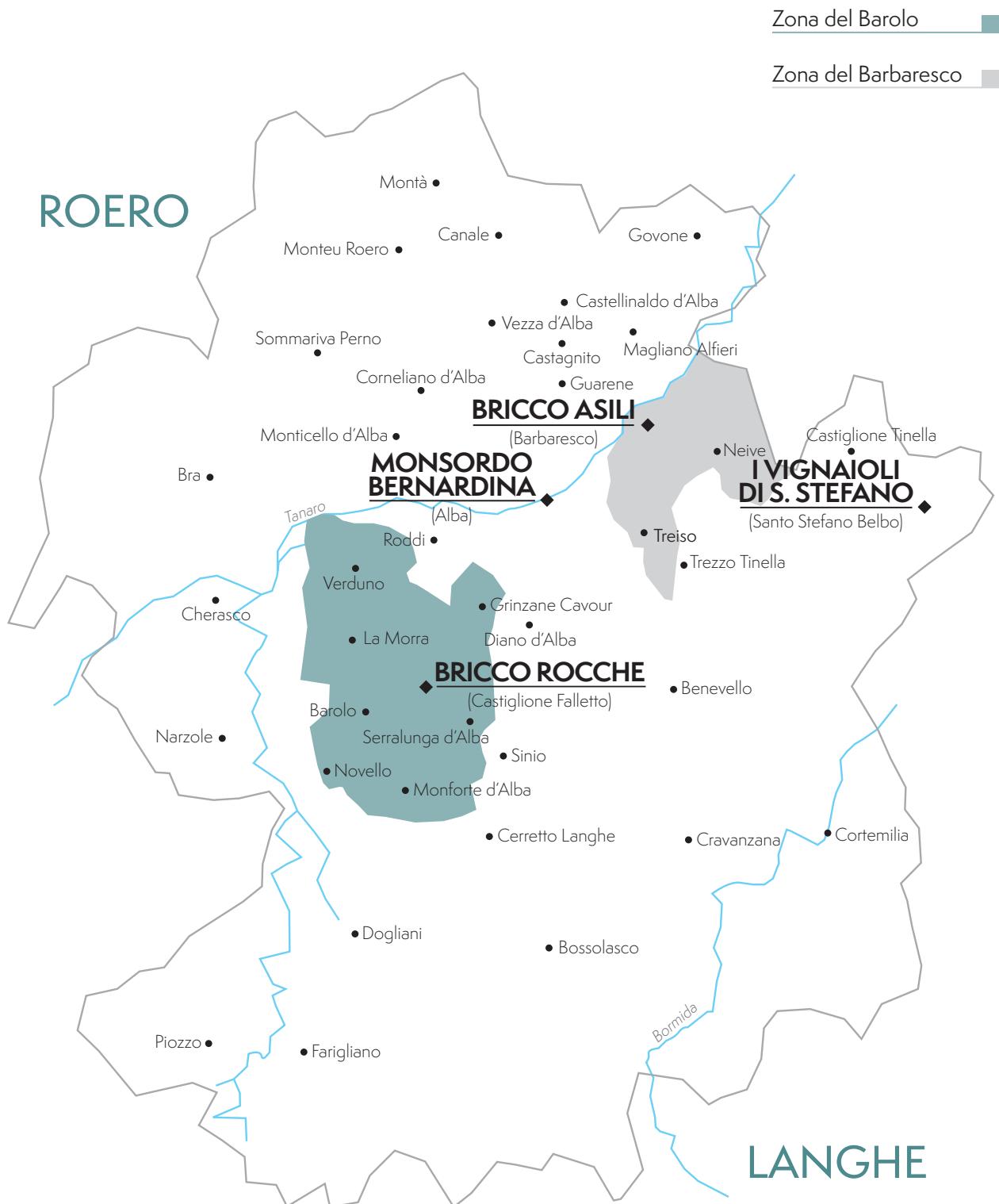
2009

Inaugurato L'Acino alla Tenuta Monsordo Bernardina, il luogo di accoglienza della famiglia Ceretto.

2015

A partire da questa vendemmia tutti i nostri vini ottengono la Certificazione biologica.

Le nostre cantine



Monsordo Bernardino in Alba



Alla fine degli anni '80 la famiglia Ceretto sceglie un antico casolare alle 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, commerciali e gli uffici. 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, un'installazione permanente affacciata sulle vigne, che fa da corollario ad un moderno spazio per l'accoglienza e per la promozione del territorio.

Bricco Rocche in Castiglione Falletto



La cantina di Castiglione Falletto è stata costruita nel 1982, qui da sempre vengono prodotti tutti i cru di Barolo di proprietà della Famiglia Ceretto: Bricco Rocche e Rocche di Castiglione di Castiglione Falletto, Brunate di La Morra, Prapò di Serralunga d'Alba, Bussia di Monforte e Cannubi San Lorenzo di 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 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 tre climats eccezionali: il Bernadot di Treiso, l'Asili di Barbaresco e il Gallina di Neive.

I Vignaioli di S. Stefano in Santo Stefano Belbo



Bruno e Marcello Ceretto, nel 1976, fondano insieme alla famiglia Scavino I Vignaioli di Santo Stefano, nella terra natale del padre Riccardo.

Un'ulteriore sfida che si poneva come obiettivo il rilancio qualitativo di un vino reso troppo commerciale dalle produzioni eccessive.

Negli anni la Vignaioli ha saputo farsi apprezzare per la qualità dei suoi vini e anche per il design moderno della sua etichetta, omaggio alla luna celebrata dallo scrittore Cesare Pavese originario di Santo Stefano. Al giorno d'oggi la cantina è proprietaria di circa 35 ettari.



Eco-agricoltura

Una presa di coscienza

Il nostro intento è esprimere al massimo il terroir, cioè il dialogo tra tutti i fattori che contribuiscono a plasmare il suo carattere - dal suolo al clima, dalla disposizione delle vigne all'uomo che le coltiva.

In reazione a pratiche di cantina invasive, è passato ormai il concetto secondo il quale "il vino si fa in vigna". Certo, ma come si lavora la vigna? Una pianta è in salute solo quando lo è il terreno dove cresce: proprio come noi, la vigna è ciò che respira e quello di cui si nutre. La filosofia steineriana, alla quale ci ispiriamo per il nostro lavoro in campagna, ci insegna a cercare un equilibrio ispirato a quello naturale: un prato di montagna ospita infinite varietà di fiori diversi, e la terra non viene erosa dal passaggio di un temporale. Anche se la vigna è una forzatura umana, questa tensione verso la biodiversità può essere mantenuta anche in agricoltura: negli ultimi vent'anni abbiamo eliminato antiparassitari e concimi, scoprendo che per nutrire la terra può bastare la pratica del sovescio, cioè la semina tra i filari di essenze che fanno da concime naturale.

È un percorso, non l'aggiunta di un ingrediente: non pensiamo mai al nostro lavoro in vigna e in cantina come a una ricetta.

In ogni cosa adottiamo un approccio rispettoso della lunga durata dei nostri vini d'invecchiamento: una sperimentazione in vigna mostra il suo risultato in bottiglia non prima di sette anni e mezzo dalla vendemmia. Servono, allora, almeno quindici anni per consolidare il risultato delle prove fatte, per trovare risposta alle domande che rivolgiamo al vino e al terroir.

Anche per questa ragione, il nostro obiettivo – più che un ritorno alla tradizione – è non lasciare che le mode dell'enologia orientino le nostre scelte: l'ingrediente segreto di ogni tendenza passeggera (di volta in volta: barrique, concentrazione, dolcezza...) diluisce l'identità per inseguire affannosamente un fantomatico mercato.

Noi abbiamo scelto un approccio programmatico differente: a guidarci sono il rispetto dell'ecosistema e la ricerca del massimo rendimento della pianta e della sua salute, per ottenere vini che esprimano la personalità di ogni terroir: **il nostro ruolo è accompagnare il vino, senza trascinarlo in una direzione predeterminata, offrendogli le condizioni migliori per esprimere il suo carattere, senza dimenticare mai che la vita della vigna è più lunga di quella dell'uomo.**



CERETTO
LANGHE D.O.C. ARNEIS

BLANGÈ

40°
ANNIVERSARIO
VENDEMMIA
2024



Blangé è il lato bianco dei vini piemontesi; un prodotto che ha segnato un'epoca, rivoluzionando l'enologia di un territorio dedito fino ad allora alla valorizzazione esclusiva delle varietà a bacca rossa.

Figlio di colline fortemente caratterizzanti e di una volontà produttiva tesa a rafforzare la riconoscibilità della varietà, oltre la piacevolezza, il Blangé coniuga l'approccio sostenibile alla 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	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Langhe D.O.C. Arneis	100% arneis	80,00 ha circa	Vezza d'Alba, Castellinaldo, Alba	1985	





ROSSANA



PIANA



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).



denominazione	Dolcetto d'Alba D.O.C.
vitigno	100% dolcetto
ettari	8,50 ha circa
comuni	Alba
primo anno di produzione	1969
formati	

Nel panorama ampelografico piemontese la Barbera è di certo la varietà che più spicca dal punto di vista del profilo gastronomico. 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. Il tannino contenuto e l'incisiva acidità, infatti, rendono la nostra Barbera perfetta al momento dell'abbinamento cibo-vino e le permettono di arginare anche i piatti più esuberanti, saporiti e grassi.



denominazione	Barbera d'Alba D.O.C.
vitigno	100% barbera
ettari	3 ha circa
comuni	Alba
primo anno di produzione	1965
formati	

BERNARDINA



MONSORDO



La Tenuta Monsordo Bernardina ospita i terreni per la produzione del nostro Nebbiolo. Zona che non fu ammessa all'interno dell'area protetta dalla prestigiosa denominazione del Barolo. Oggi i terreni intorno alla storica cascina ci mettono a disposizione uve di grande qualità. Le fermentazioni in acciaio e l'affinamento in legno e anfora ci restituiscono vini di grande potenzialità espressiva, complessi e longevi, tutelati dalla d.o.c. Nebbiolo d'Alba.

VINO BIOLOGICO

denominazione	Nebbiolo d'Alba D.O.C.
vitigno	100% nebbiolo
ettari	8 ha circa
comuni	Alba
primo anno di produzione	1980
formati	

La Tenuta Monsordo Bernardina negli anni '90 è stata teatro di significative rivoluzioni ampelografiche. Accanto alle varietà tradizionali furono messe a dimora una serie di cultivar alloctone; l'idea era quella di osservarne le potenzialità. Dal 1997, ha preso corpo il progetto di assemblare le varietà che meglio si erano acclimatate sul territorio: Cabernet, Merlot e Syrah, elaborati separatamente, affinati in legno e poi uniti in percentuale differente a seconda dell'annata. Monsordo è un vino dal carattere moderatamente moderno, che racconta le tipicità delle varietà che lo generano e fortemente marcato dal terroir di Langa: un vino dai modi internazionali ma dall'accento spiccatamente piemontese.

VINO BIOLOGICO

denominazione	Langhe D.O.C. Rosso
vitigno	cabernet sauvignon, merlot, syrah
ettari	9 ha circa
comuni	Alba
primo anno di produzione	1997
formati	

CERETTO



Barbaresco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Asili

2021

Integralmente prodotto e imbottigliato da
Azienda Agricola Ceretto - Alba - Italia

CONTI SOLLETTI - PRODOTTO IN ITALIA - L 20523

dc 14%

BARBARESCO



BAROLO



Se potessimo riassumere in una sola parola questo vino non tarderemmo a definirlo tradizionale. Questo Barbaresco è frutto dell'assemblaggio di terreni diversi, provenienti dalle zone più vocate. L'idea è quella di ottenere naturalmente l'equilibrio grazie all'armonizzazione di espressioni differenti, spesso in antitesi. Il risultato è un liquido manifesto di un territorio, goloso e tipico, sinossi di una Langa, quella di Barbaresco, che si muove nel bicchiere alternando struttura ed eleganza.



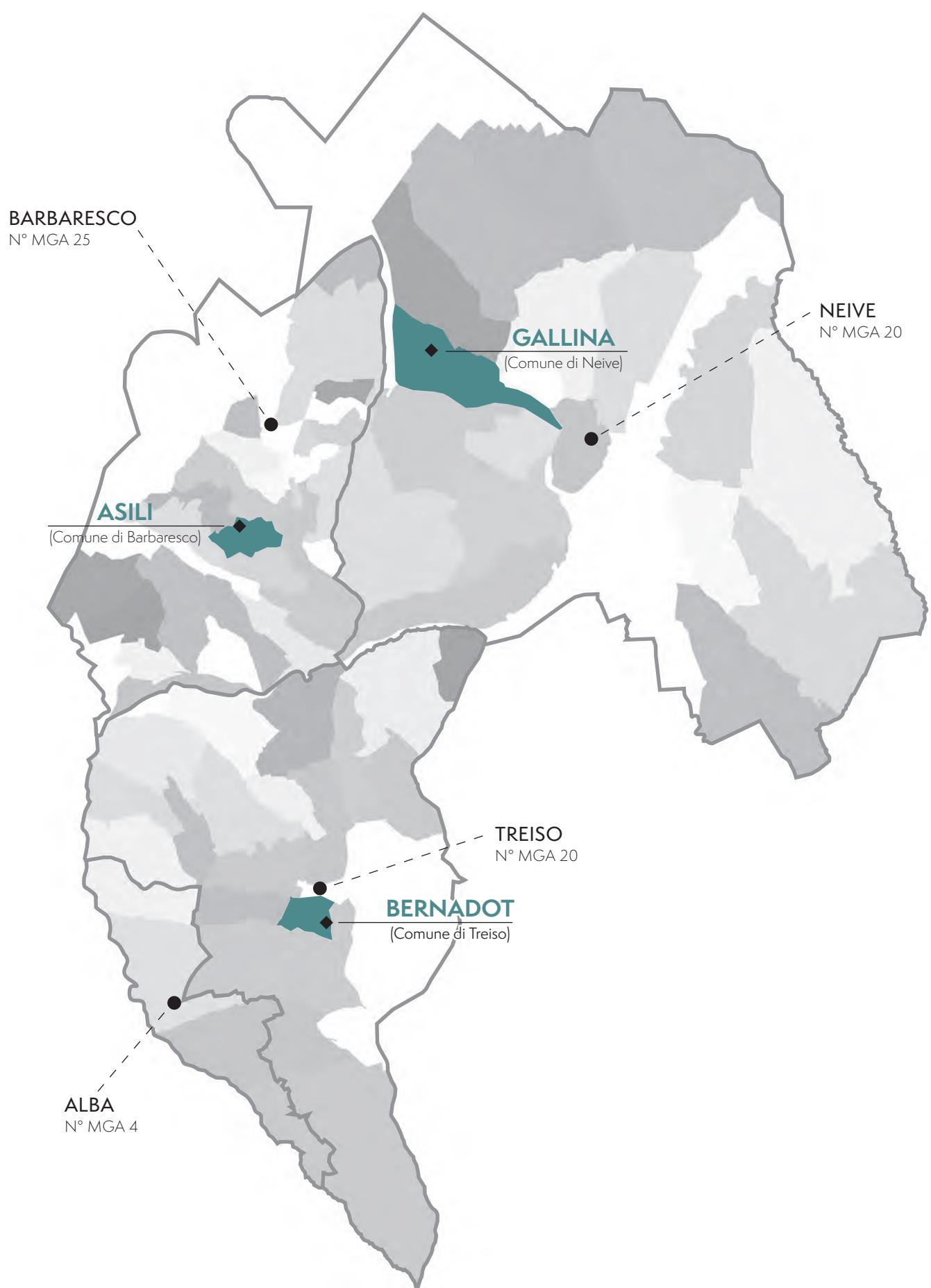
denominazione	Barbaresco D.O.C.G.
vitigno	100% nebbiolo
ettari	4,84 ha circa
comuni	Treiso, Barbaresco
primo anno di produzione	1974
formati	

Alla base del concetto originale del Barolo c'è la necessità di orientare sfumature differenti verso una direzione unica. Da sempre, i produttori più storici hanno evitato di anteporre l'espressione singola a quella corale. È sull'onda di questo impeto tradizionale, dunque, che abbiamo deciso di far coesistere nello stesso bicchiere le due facce della denominazione: quella gentile, propria del versante settentrionale, e quella più austera, tipica delle terre che guardano verso il Mar Mediterraneo. La scelta di voler tratteggiare in un vino i lineamenti di un intero territorio ci dona un liquido sfaccettato, ricco e virile, capace di esibire il proprio carattere in gioventù e sfidare l'evoluzione.



denominazione	Barolo D.O.C.G.
vitigno	100% nebbiolo
ettari	4,00 ha circa
comuni	Barolo, La Morra, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto
primo anno di produzione	1967
formati	

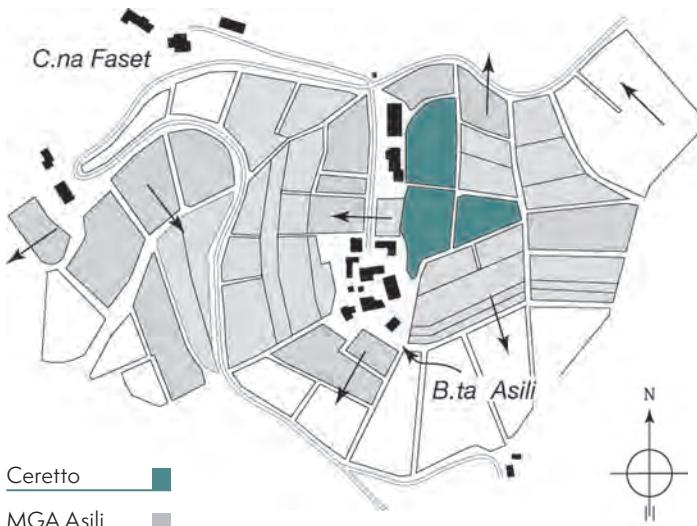
MAPPA BARBARESCO



Credits: A. Masnaghetti - Enogea

ASILI

COMUNE DI BARBARESCO



Credits: A. Masnaghetti - Enogea

"Asili è indubbiamente la massima espressione dell'eleganza e della complessità del Barbaresco. Luogo tra i più iconici nella docg, che a me evoca ricordi di infanzia, quando poco dopo la costruzione dell'omonima cantina mi divertivo a giocare a nascondino coi miei cugini tra le botti".

Lisa Ceretto

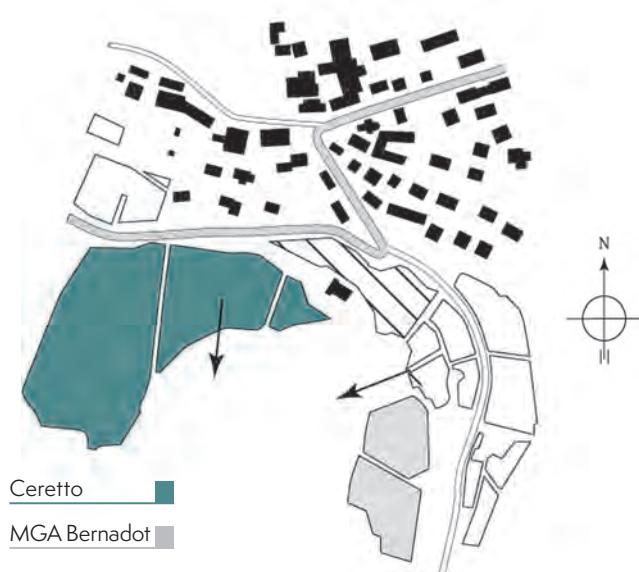
Alfiere assoluto del comune di Barbaresco, Asili è per noi un luogo dal particolare valore simbolico, essendo stato il primo tassello di terreni che, nei primissimi anni settanta, ci accingevamo a comporre. Collocato sulla sommità della collina, con esposizione multipla e dalla produttività contenuta. L'espressione di Nebbiolo che ne ricaviamo è incollata al territorio e allo stesso tempo ne disegna un profilo originale. Il nostro Asili si esprime in maniera univoca ma non spariglia le aspettative e non cancella i riferimenti, non contravviene i canoni della menzione, li interpreta. Il vino è un concentrato di leggerezza aromaticità e sobrietà. Il naso è piccante, profondo e affusolato: è un'ode all'arancia rossa, alla rosa canina, ai frutti piccoli e croccanti. In bocca è monumentale, correddato da un tannino prodigioso e da una grande acidità: elementi che sono alla base della sua proverbiale capacità d'invecchiamento.



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barbaresco D.O.C.G.	100% nebbiolo	1,15 ha circa	Barbaresco	1974	3 bottles

BERNADOT

COMUNE DI TREISO



Credits: A. Masnaghetti - Enogea

"Praticamente abbiamo debuttato in Ceretto assieme. Era il 2000, e usciva la prima vendemmia vinificata da noi di Bernadot, il 1997. Fu un'intuizione investire su questo terreno in una posizione straordinaria che lambisce il comune di Treiso.

Il tempo ci ha dato ragione e già dalle prime annate questo Barbaresco ci ha mostrato tutta la sua avvolgente morbidezza".

Roberta Ceretto

Nella parte alta di Treiso c'è il Bernadot. Da due decadi vinifichiamo le uve di questa collina, ottenendo vini ammiccanti, corredati da un'entusiasmante bevibilità.

Bernadot è un Barbaresco che, pur mantenendo un'anima profondamente classica, soddisfa grazie alla dolcezza del naso, alla succulenza del sorso, e lo fa senza cedere il passo ad alcuna ridondanza.

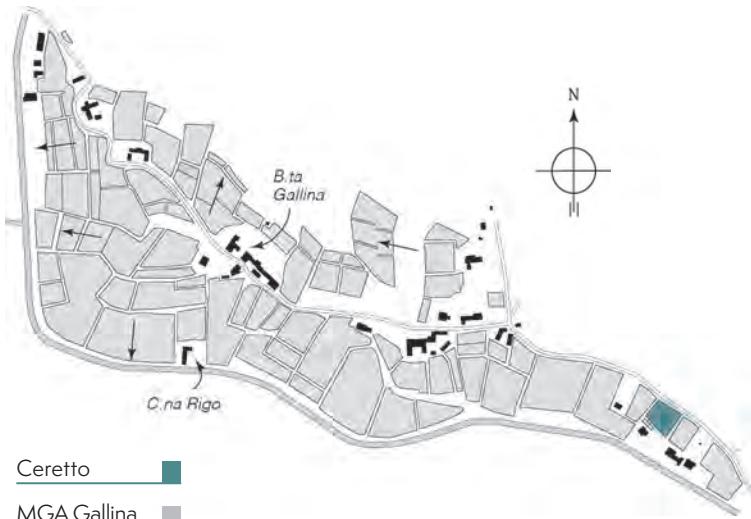
Nel bicchiere è un'esplosione di frutti rossi, granatina e iris: la bocca è golosa senza mostrare alcun eccesso di concentrazione. Bernadot è un inno alla bellezza varietale del Nebbiolo.



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barbaresco D.O.C.G.	100% nebbiolo	4,31 ha circa	Treiso	1997	

GALLINA

COMUNE DI NEIVE



Credits: A. Masnaghetti - Enogea

"Gallina è un luogo unico: appoggiata ai piedi di Neive, con il borgo che la sovrasta e il cimitero del paese di fronte. Qui possediamo solo alcuni filari e questo ci permette di concentrare il nostro sguardo sui dettagli. La terra particolarmente ricca ci ha portato a gestire la sostanza organica in maniera originale. Abbiamo rivisto le nostre posizioni: hanno trovato spazio nuove essenze da sovescio e sono state delineate pratiche agricole ad hoc. Gallina ci ha insegnato a non imporre al vigneto un metodo solo perché questi aveva funzionato altrove, ma ha stimolato la nostra capacità di osservazione e analisi".

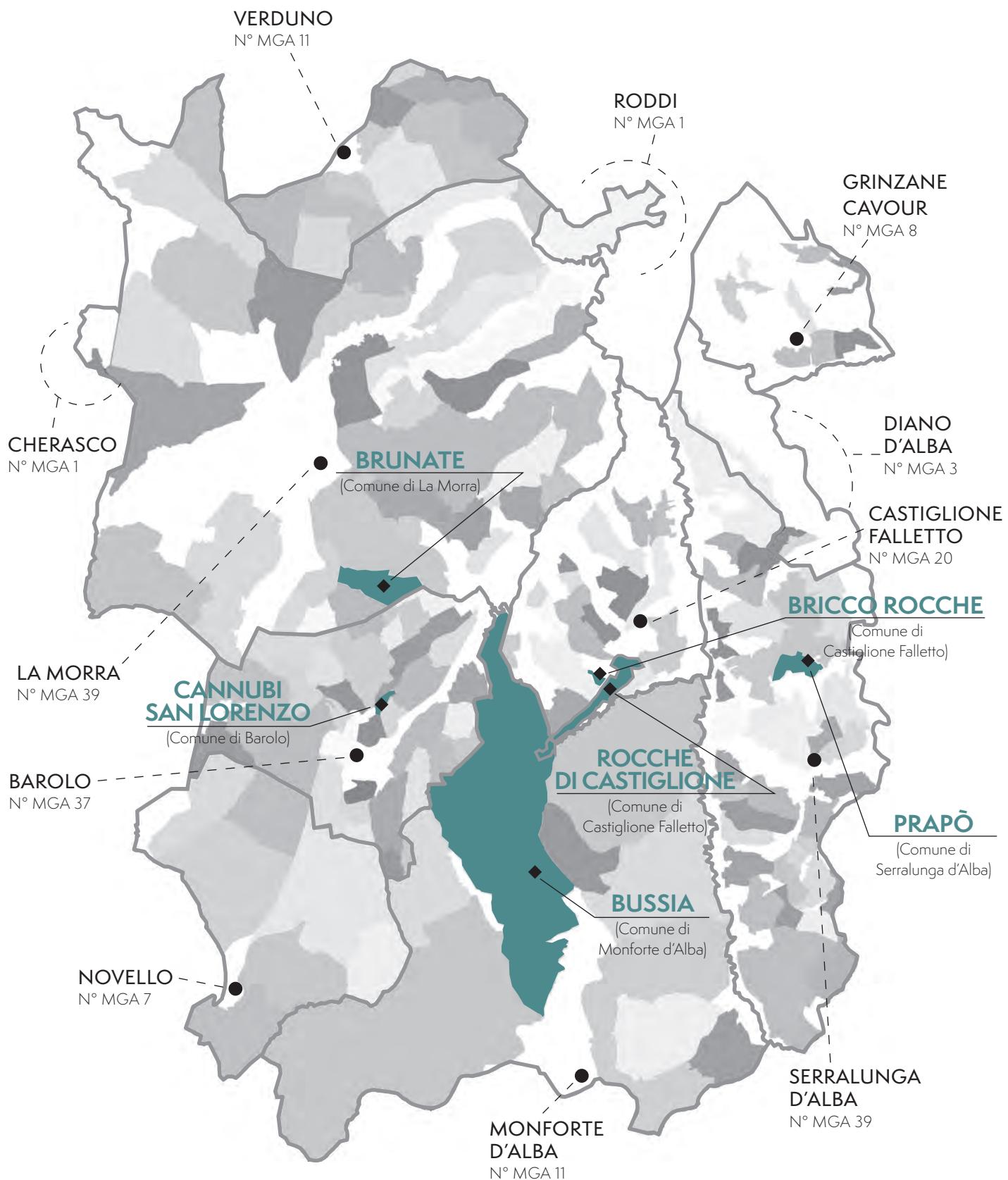
Davide Pellizzari, responsabile comparto biologico

Di recentissima acquisizione, è uno dei simboli di Neive. Per noi che abbiamo in testa, sempre più definito, il concetto di racconto territoriale, è meraviglioso poter raccoglierne i frutti e trasformarli, seguendo le linee guida che ci hanno accompagnato nell'ultima decade: quelle della riconoscibilità e del rispetto. Mettere l'accento sulla parola identità, infatti, è la cosa che ci esalta di più e grazie a questi 3000 metri di terra, il quadro del territorio di Barbaresco è più completo e nitido. Gallina ha una grande forza espressiva e tale motivazione ci ha convinti ad esordire sul mercato alla prima vinificazione. I terreni sono marnoso-calcarei, con una ricca presenza di sabbie chiare, e il vino che ci regalano è ricco e saporito. L'olfazione profonda alterna i riconoscimenti floreali al frutto, con cenni di sottobosco a completare il quadro aromatico. In bocca è ammiccante e soddisfa senza portar con sé alcun senso di cedimento: è sodo, masticabile ma raffinato.



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barbaresco D.O.C.G.	100% nebbiolo	0,31 ha circa	Neive	2018	

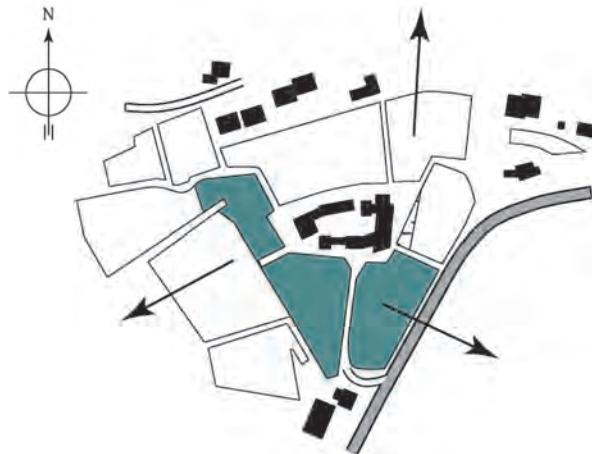
MAPPA BAROLO



Credits: A. Masnaghetti - Enogea

BRICCO ROCCHE

COMUNE DI CASTIGLIONE FALLETTO



Ceretto - MGA Bricco Rocche

Credits: A. Masnaghetti - Enogea

"Bricco Rocche rappresenta, nella sua complessità, la sintesi qualitativa di tutti i grandi Barolo. In questo sta la sua grandezza".

Marcello Ceretto, fondatore

A Castiglione Falletto c'è la più piccola MGA del Barolo. Si chiama Bricco Rocche e dalla metà degli anni settanta è un monopolio esclusivo della nostra famiglia. La posizione è unica, collocata perfettamente al centro della denominazione, e l'idea d'immersione che esprime risulta essere il suo primo manifesto. Non facciamo fatica a pensare, infatti, che i vini generati da questa collina armonizzino le caratteristiche principali di un intero territorio, quasi fossero essi stessi ottenuti per osmosi con l'ambiente che li circonda.

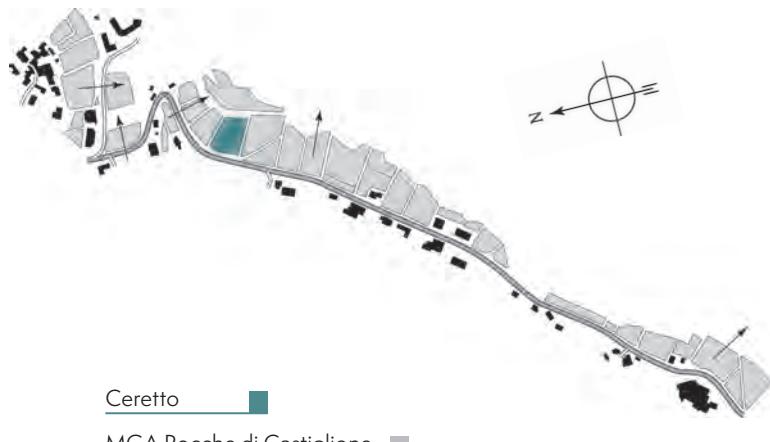
Questo cerchio, idealmente già chiuso, va a completarsi in via definitiva nel bicchiere: è tutto un senso di armonia quello che emerge e non va a discapito dell'idea di equilibrio la matrice olfattiva sanguigna e austera, che scuote e riempie le narici, o la fittezza del tannino, che dona un sorso vigoroso ma succulento e lungo.



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo D.O.C.G.	100% nebbiolo	1,46 ha circa	Castiglione Falletto	1982	

ROCCHE DI CASTIGLIONE

COMUNE DI CASTIGLIONE FALLETTO



Credits: A. Masnaghetti - Enogea

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

Gianluigi Marengo, direttore Azienda Agricola

Dare voce alle differenze: è questo il nostro motto recente. L'esigenza di indagare minuziosamente il territorio e raccontare un nuovo terreno è moto assoluto d'orgoglio.

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, e 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 disegnato intorno all'idea di una bilanciata austerità.



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo D.O.C.G.	100% nebbiolo	0,41 ha circa	Castiglione Falletto	2018	

*Menzione Geografica Aggiuntiva

BRUNATE

COMUNE DI LA MORRA



Ceretto

MGA Brunate

Credits: A. Masnaghetti - Enogea

"Ho vinificato le uve di Brunate fino agli inizi degli anni '90 e all'epoca le Brunate erano il pianerottolo più affollato della nostra collezione. Condividere questa collina con altri produttori e cercare di tirarne fuori un Barolo originale e aderente al territorio è sempre stata necessità e motivo di orgoglio".

Giacolino Gillardi, amministratore delegato

Da quarant'anni vinifichiamo i frutti di due estesi territori, ubicati principalmente a ridosso della colorata cappella decorata da Sol Lewitt e David Tremlett. Sin dall'inizio l'obiettivo è stato quello di raccontare nella maniera più diretta i crismi di un territorio che si ritrova a essere madre di vini seducenti: i Barolo delle Brunate, infatti, appaiono sin dalle prime battute, sfacciati aromaticamente e flessuosi.

Al naso è un carnevale di fiori, accompagnato da accenti eterei nelle annate generose, o da un ventaglio di note agrumate nei millesimi più freschi. Il vino è corredata, in fase giovanile, da un frutto che appare dolce e integro; il tannino è capace di innervare il sorso e di restituire tensione, senza togliere scorrevolezza all'assaggio.

È l'evoluzione, poi, che impreziosisce il quadro, tingendo tutto di tonalità autunnali e refoli di affumicatura. C'è un'aura di edonismo puro, che pervade la cima di questa collina.

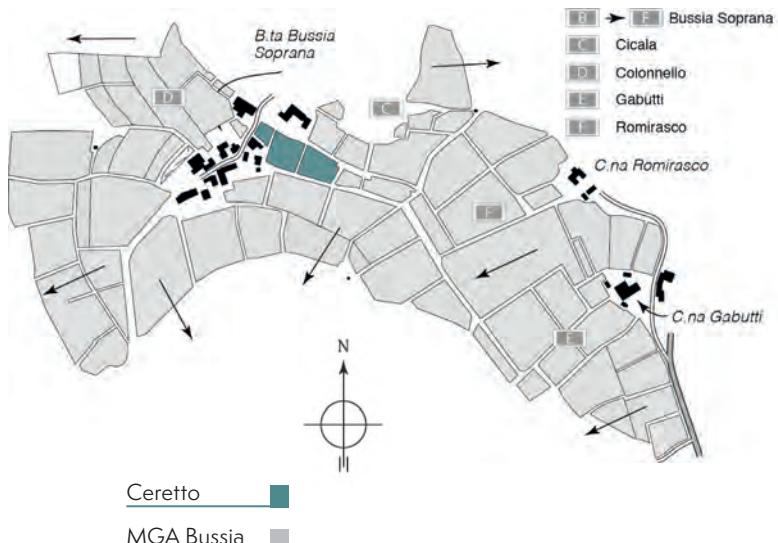
VINO BIOLOGICO



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo D.O.C.G.	100% nebbiolo	5,3 ha circa	La Morra	1978	

BUSSIA

COMUNE DI MONFORTE D'ALBA



Credits: A. Masnaghetti - Enogea

"La Bussia è un'ode alla pluralità. Poterne studiare le sfumature per noi è una sfida totale, immersiva. Negli ultimi anni il nostro obiettivo principale è quello di lavorare sempre più in direzione delle micro-territorialità e qui abbiamo trovato pane per i nostri denti".

Alessandro Ceretto, direttore tecnico

Bussia è una delle MGA* più grandi della denominazione, ed è un vero e proprio contenitore: al suo interno nasconde molteplici espressioni e innumerevoli originalità legate alla composizione dei terreni, all'altimetria, alle esposizioni. Siamo arrivati recentemente fra le pieghe di questa collina e ci sentiamo fortunati: accompagnare nel bicchiere un nuovo territorio è sempre emozionante. Il vino che realizziamo ci è sembrato, fin da subito, una sinossi perfetta di questo terroir.

È un Barolo che al naso ricorda il sottobosco umido, la terra grassa. È un vino saporito, masticabile, ha le spalle larghe, scalda la bocca e chiama il rapporto con il cibo: lo pretende.

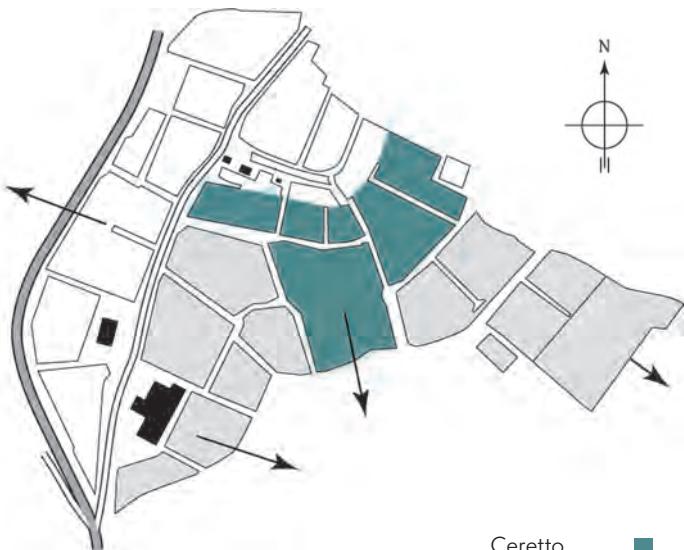


denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo D.O.C.G.	100% nebbiolo	0,71 ha circa	Monforte d'Alba	2015	

*Menzione Geografica Aggiuntiva

PRAPÒ

COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA



Credits: A. Masnaghetti - Enogea

"Avendo la fortuna di degustare il Barolo in tutto il mondo ho imparato a conoscerne gli appassionati e per certo il purista del Nebbiolo lo riconosci, perché raggiunge l'estasi quando nel bicchiere gli versi un vino di Serralunga".

Federico Ceretto

Prapò ruota intorno all'omonima collina e per un lato guarda le colline più elevate delle Langhe. Noi calpestiamo questa terra sin dagli anni settanta e conosciamo bene quello che offre: il suolo è ricco ma l'esposizione è fresca e le uve maturano lentamente, un vantaggio nelle annate piovose, un'occasione in più in quelle calde. Quello che arriva nel bicchiere non tradisce le aspettative: il naso è più scuro e polposo di quello che caratterizza i vini del versante occidentale della denominazione, ed è spaccato in due da nettissime sensazioni balsamiche, che sollevano l'olfazione timbrandola in maniera sempre riconoscibile. In bocca la trama è sorprendente: il tannino riempie l'assaggio ma non lo corrompe, lo irrobustisce senza asciugarne la progressione. Ed è un piacere sorseggiarlo da giovane, se ben seguito a tavola, oppure aspettarne la maturità e divertirsi a sbrigliare la complessa matassa dell'evoluzione.



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo D.O.C.G.	100% nebbiolo	2,3 ha circa	Serralunga d'Alba	1976	

CERETTO
BAROLO D.O.C.G.

CANNUBI SAN LORENZO

COMUNE DI BAROLO



Credits: A. Masnaghetti - Enogea

Ceretto
MGA Cannubi
San Lorenzo

"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 il bricco più alto della collina. È un terreno di appena un quinto di ettaro ed è coltivato in maniera ancestrale, senza alcun supporto meccanico.

Raccogliamo poche e preziose uve da questi filari, le vinifichiamo lasciando 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.



denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo D.O.C.G.	100% nebbiolo	0,25 ha circa	Barolo	2003	

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 della 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.



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.



denominazione	Moscato d'Asti D.O.C.G.
vitigno	100% moscato
ettari	35 ha circa
comuni	Santo Stefano Belbo, Calosso
primo anno di produzione	1978
formati	

ASTI SPUMANTE



Bianco, aromatico, fresco; l'Asti è lo spumante che più evoca le feste per i piemontesi. Base per la sua produzione è l'uva Moscato, ma la sua lavorazione differisce da quella del Moscato d'Asti DOCG per la presa di spuma in autoclave, che lo porta ad avere un contenuto alcolico effettivo di 7% gradi e una pressione, al momento dell'imbottigliamento, di circa 5 atmosfere, caratteristiche che lo qualificano come spumante.



denominazione	Asti Spumante D.O.C.G.
vitigno	100% moscato
ettari	2 ha circa
comuni	Santo Stefano Belbo, Calosso
primo anno di produzione	1978
formati	

BAROLO CHINATO

La storia di questo vino è legata alla vivace realtà vitivinicola di Langa a fine Ottocento. Ne sono protagonisti il dottor Cappellano di Serralunga ed il dottor Zabaldano di Monforte, che seppero creare un elisir dalle durature fortune all'interno della cultura contadina della regione.

Ceretto è fra i protagonisti del suo rilancio alla fine degli anni '80. La nostra formula prevede l'utilizzo di un Barolo D.O.C.G. al quale vengono aggiunte tredici erbe rigorosamente selezionate e la China Calissaia messe in infusione, separatamente, in alcool.

Il risultato all'assaggio è un continuo susseguirsi di sapori che si chiude con una nota piacevolmente amarognola perfettamente bilanciata dallo zucchero. Il Barolo Chinato può essere considerato un ottimo fine pasto e può accompagnare egregiamente dessert a base di cioccolato.



ingredienti	primo anno di produzione	formati
100% vino Barolo d.o.c.g. + erbe aromatiche	1989	500 ml 