



CERETTO

SELEZIONI

CATALOGO
2024

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	8	Asili	23
	10	Bernadot	24
		Gallina	25
ECO-AGRICOLTURA	12	Bricco Rocche	27
Blangè	13	Rocche di Castiglione	28
Monsordo Rosso	15	Brunate	29
Rossana	16	Bussia	30
Piana	17	Prapò	31
Bernardina	19	Cannubi San Lorenzo	32
Barbaresco	20	Moscato d'Asti e Asti Spumante	34
Barolo	21	Barolo Chinato	35

TERROIRS

ITALIA - ALTA LANGA

Monsignore	38	FRANCIA - ALSAZIA	72
	39	Domaine Neumeyer	73

FRANCIA - CHAMPAGNE

Salon	40	FRANCIA - LOIRA	74
Delamotte	42	Serge Dagueneau	76
Perrot-Batteux	44	Domaine Vacheron	78
Maurice Grumier	45	Domaine Delaporte	79
Nominé-Renard	46	Domaine De La Croix Melier	80
Lelarge Pugeot	47	Antoine Sanzay	81
Soutiran	48	Patrick Baudouin	82
Château de Bligny	49	Michel Delhommeau	83
Guenin	50		
Cottet-Dubreuil	52	FRANCIA - BORGOGNA	84
	53		

BOLLICINE DAL MONDO

Domaine Neumeyer	54	FRANCIA - BORGOGNA CHABLIS	86
Veuve Ambal	55	Gilbert Picq	88
Raventós i Blanc & Can Sumoi	56	Louis Moreau	89
	57		

UNGHERIA - TOKAJ

Istvan Szepsy	58	FRANCIA - BORGOGNA CÔTE DE BEAUNE	90
	59	Alain & Arthur Gras	92
		Fontaine-Gagnard	93
		Caroline Morey	94
		Patrick Javillier	95
		Etienne Sauzet	96
		Jean Chartron	98
		Bouchard Père & Fils	100
		Dubreuil-Fontaine	105

AUSTRIA - WACHAU e KREMSTAL

Weingut E. Knoll	60	FRANCIA - BORGOGNA CÔTE DE NUITS	106
Weingut F.X. Pichler	61	Alain Michelot	108
Weingut Nigl	62	Hudelot-Noellat	109
	63	Nicole Lamarche	110
		Domaine Sérafin	112
		Domaine Arlaud	113

GERMANIA - BADEN

Weingut Höfflin	64	FRANCIA - BORGOGNA MÂCONNAIS	114
	65	Château-Fuissé	115

GERMANIA - PFALZ

Von Basserman Jordan	66	FRANCIA - BORGOGNA BEAUJOLAIS	116
	67	Mélanie et Daniel Boulard	117

GERMANIA - MOSEL

Weingut Dr. H. Thanisch	68	FRANCIA - JURA	118
	69	Berthet-Bondet	119


GERMANIA - MITTEL RheIN

Weingut Sturm	70		
	71		

FRANCIA - VALLÉE DU RHÔNE	120	SPAGNA - MONTILLA MORILES	148
Château-Grillet	121	Toro Albalà	149
FRANCIA - VALLÉE DU RHÔNE	122	PORTOGALLO - PORTO	150
Domaine Rostaing	124	Van Zellers & Co	151
Alain Graillot	125	FRANCIA - DISTILLATI	152
Domaine Clape	126	Maison Dudognon	153
Vincent Paris	127	Château de Ravignan	154
Guillaume Gilles	128	Le Lieu Chéri	155
Domaine Gramenon	129	SVIZZERA - DISTILLATI E LIQUORI	156
Château de Saint Cosme	130	Etter	157
Le Clos du Caillou	131	REGNO UNITO - SCOZIA	158
Clos des Papes	132	S.O.B. Selection Olivier Blanc	159
Château Mont-Redon	133	CARAIBI NICARAGUA - GUADELOUPE	160
FRANCIA - PROVENZA BANDOL	134	Helena Fuente	161
Château de Pibarnon	135	Jacques Trefois	161
FRANCIA - CÔTES CATALANES	136	SPIRITS OF ROME	162
Olivier Pithon	137	Garbata	163
FRANCIA - BORDEAUX	138	Premiscelati I Classici	164
Château Branas Grand Poujeaux	140	Premiscelati Twist on Klassics	165
Château Yveline	141	TERROIRS ACCESSORI	167
Château Jouvence	142	Dometic	168
Château Gravas	143	Coravin	170
ARGENTINA - MENDOZA	144	Sophienwald	174
Tiano & Nareno	145	Forge De Laguiole	180
FRANCIA - BANYULS	146		
Abbe Rous	147		


Legenda


● Colore del vino (bianco | rosso | rosè)


 Vigna singola - Cru


 Varietà vitigni


Affinamento


 sui lieviti


 in barriques

 in botti

 in vasca di inox

 in vasca di cemento

 in anfore

 in damigiane

Formato

 1/2 bottiglie

 bottiglie

 magnum

 jèroboam

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.

3¹ storia generazioni

'30

Riccardo Ceretto, originario di Valdivilla (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 i quali 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.

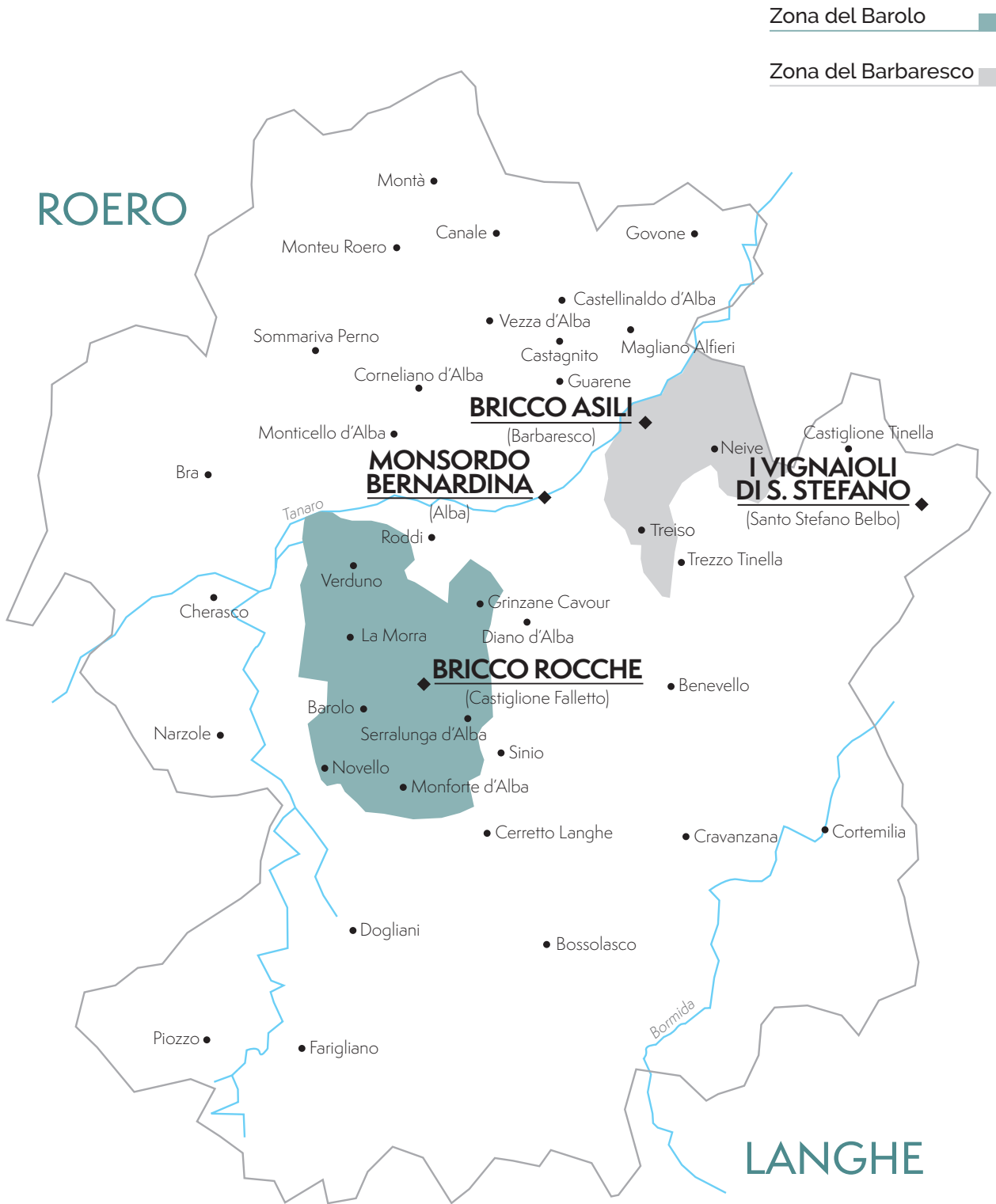
2009

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 Bernardina 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 châteaux 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 I 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.**



BLANGÈ

Blangé è il lato bianco dei vini piemontesi; un prodotto che ha segnato un'epoca, rivoluzionando l'enologia di un territorio dedita 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	Veza d'Alba, Castellinaldo, Alba	1985	



CERETTO
LANGHE D.O.C. ROSSO

MONSORDO

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 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.



CERETTO

15

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

CERETTO
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

ROSSANA




CERETTO

16

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).

 VINO
BIOLOGICO

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

CERETTO

BARBERA D'ALBA D.O.C.

PIANA

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



CERETTO



Barbaresco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA'

Asili

2014

*Integralmente prodotto e imbottigliato in
Azienda Agricola Ceretto - Alto Piemonte*

75cl e

CONTIENE SOLFITTI - PRODOTTO IN ITALIA - 1.250 g

Bricco

CERETTO
NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

BERNARDINA

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. Oggi i terreni intorno alla storica cascina ci mettono a disposizione uve di grande qualità. Le fermentazioni in acciaio e l'affinamento in legno ci restituiscono vini di grande potenzialità espressiva, complessi e longevi, tutelati dalla d.o.c. Nebbiolo d'Alba.



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

CERETTO
BARBARESCO D.O.C.G.

BARBARESCO



CERETTO

20

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

CERETTO
BAROLO D.O.C.G.

BAROLO

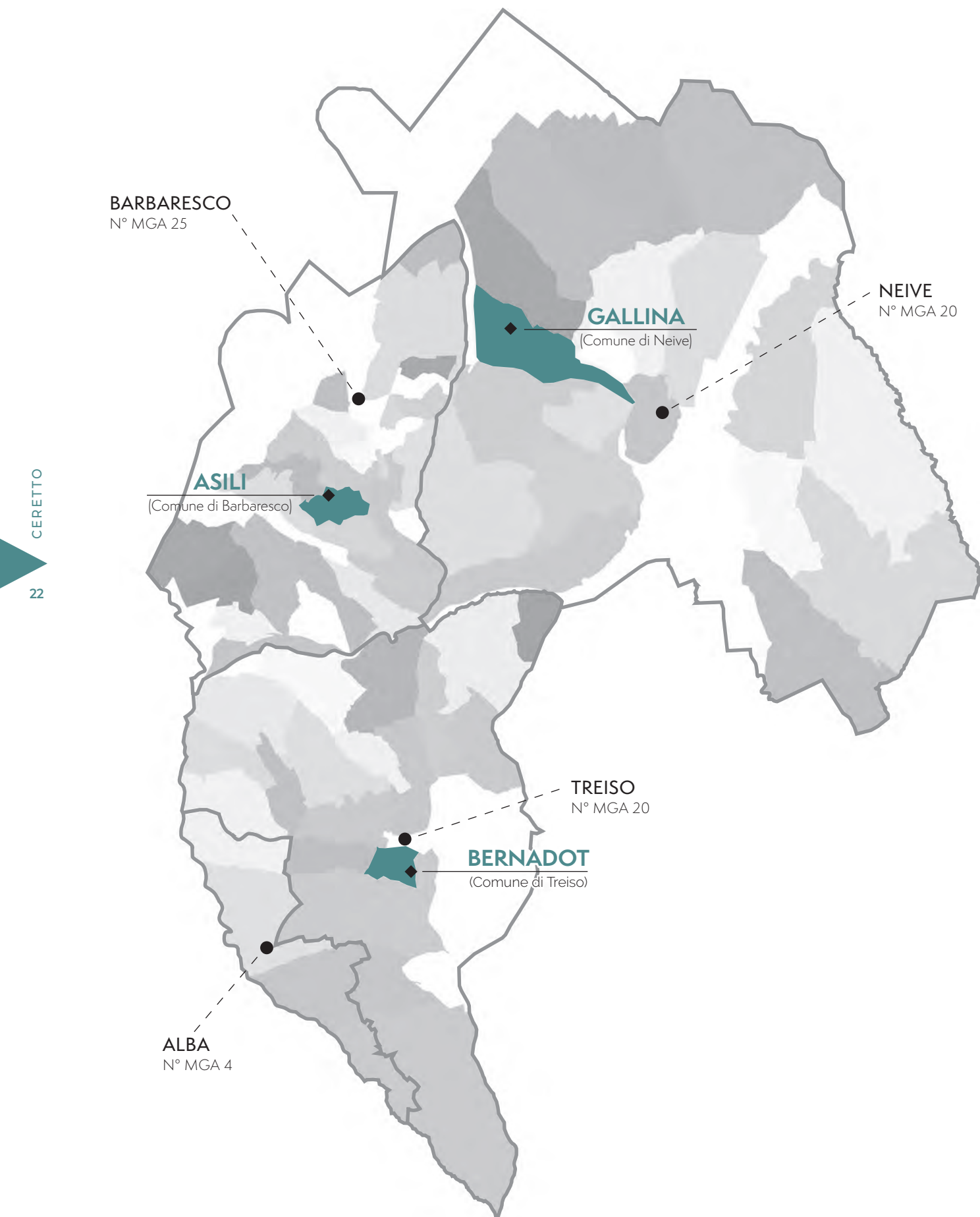
Alla base del concetto originale del Barolo c'è la necessità di orientare sfumature differenti verso una direzione unica. Da sempre, infatti, i produttori più storici hanno evitato di anteporre l'espressione singola a quella corale, capace di restituire sin da subito un'idea di coerenza e integrazione.

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 della regione, 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 con il giusto slancio.



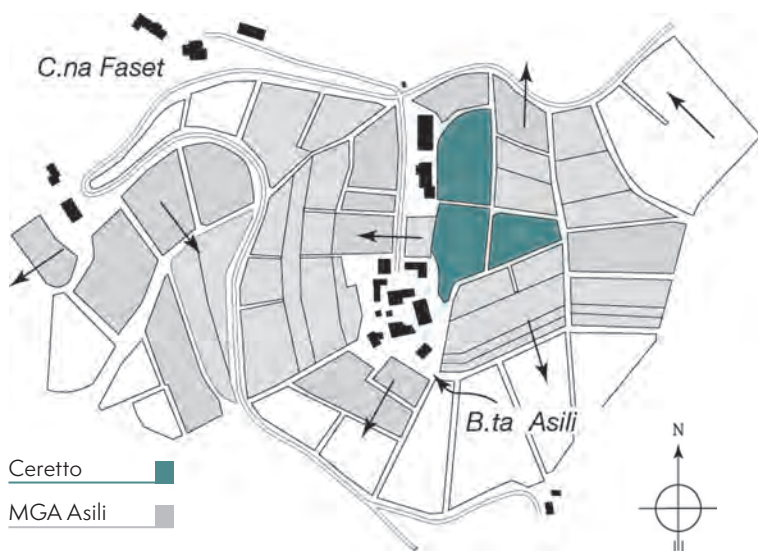
denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo D.O.C.G.	100% nebbiolo	4,00 ha circa	Barolo, La Morra, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto	1967	

MAPPA BARBARESCO



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 spavaglia le aspettative e non cancella i riferimenti, non contravviene i canoni della menzione, li interpreta. Il vino è un concentrato di leggerezza aromatica 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, corredato 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	

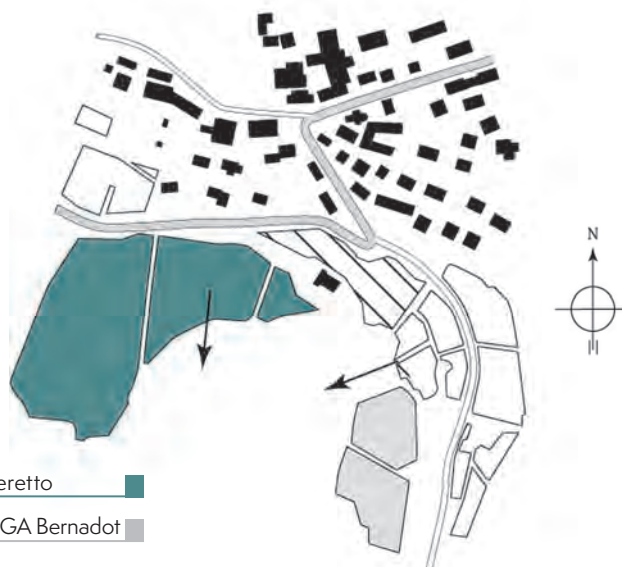


CERETTO

BARBARESCO D.O.C.G.

BERNADOT

COMUNE DI TREISO



Ceretto
MGA Bernadot

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 decenni 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.

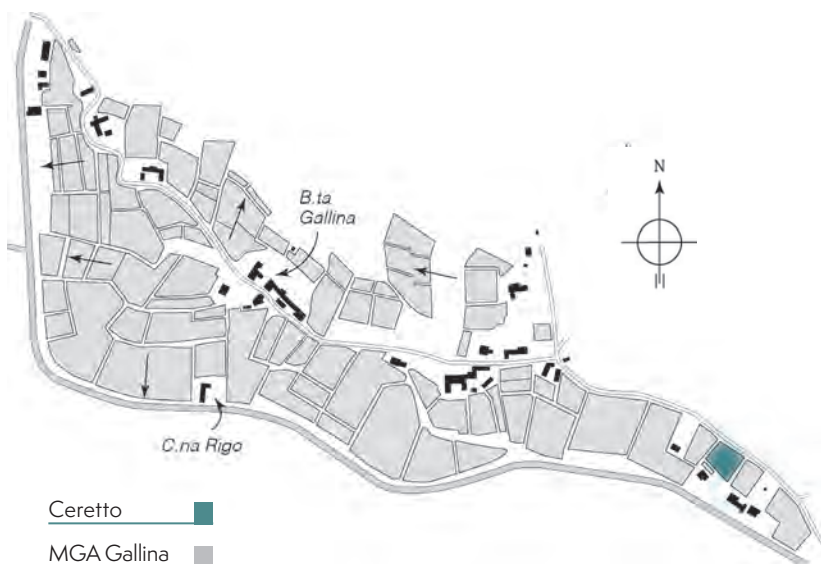
Nel bicchiere è un'esplosione di frutti rossi, granatina e iris: la bocca è golosa senza mostrar alcun eccesso di concentrazione. Bernadot è un inno alla bellezza varietale del Nebbiolo.

VINO
BIOLOGICO

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



Ceretto

MGA Gallina

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 raccogliere 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 se 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



CERETTO
BAROLO D.O.C.G.

BRICCO ROCCHÉ

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

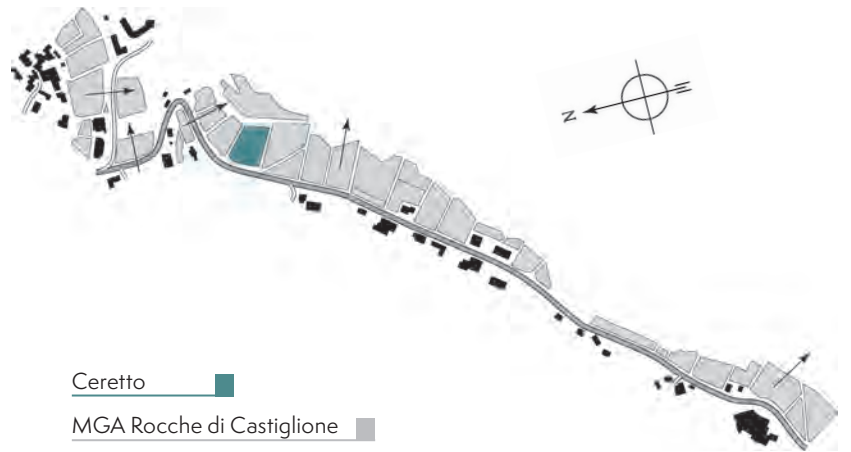
A Castiglione Falletto c'è la più piccola MGA del Barolo. Si chiama Bricco Rocche e dalla metà degli anni settanta è un monopolio esclusivo della nostra famiglia. La posizione è unica, collocata perfettamente al centro della denominazione, e l'idea d'immersione che esprime risulta essere il suo primo 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	

ROCCHIE DI CASTIGLIONE

COMUNE DI
CASTIGLIONE FALLETTO



Ceretto

MGA Rocche di Castiglione

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 di 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 correato, 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.



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



CERETTO
BAROLO D.O.C.G.

BUSSIA

COMUNE DI
MONFORTE D'ALBA



Ceretto ■
MGA Bussia ■

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.

 VINO
BIOLOGICO

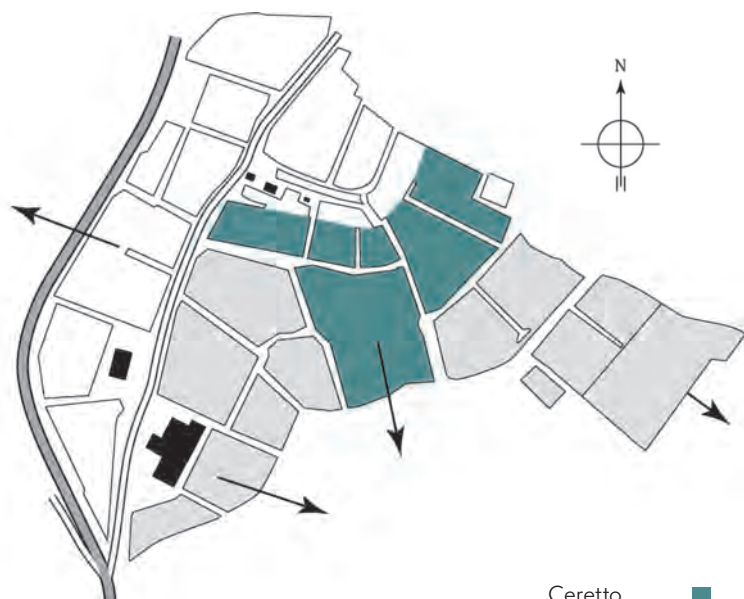
denominazione	vitigno	ettari	comuni	primo anno di produzione	formati
Barolo D.O.C.G.	100% nebbiolo	0,71 ha circa	Monforte d’Alba	2015	

*Menzione Geografica Aggiuntiva



CERETTO
BAROLO D.O.C.G.

PRAPÒ

COMUNE DI
SERRALUNGA D'ALBA



Credits: A. Masnaghetti - Enogea

Ceretto 
MGA Prapò 


“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 riconosce 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, queste 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 sorvegliarlo 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

“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 un 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.



VINO
BIOLOGICO

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.





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.

VINO BIOLOGICO



- ✓ meno vetro utilizzato 
- ✓ pratica chiusura con tappo a vite
- ✓ più performante negli spazi, bottiglia più bassa di 3 cm

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



CERETTO

ASTI SPUMANTE D.O.C.G.

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 D.O.C.G. 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.

VINO BIOLOGICO

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

CERETTO
BAROLO CHINATO

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

