

BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.

2013

“CERUTTI”



I VIGNETI

Vitigno: Barbera.

Età media Vigneti: oltre i 20 anni.

Resa per ettaro: 90 qli/Ha.

Forma di allevamento: Guyot classico.

Densità piante Ha: 5000 ceppi per Ha.

Terreno: Marne calcaree friabili, sabbiose.

Esposizione: sud ovest.

Altezza sul livello del mare: 270-340 s/m.

Localizzazione vigneti: Comune di Canelli e Cassinasco provincia di Asti.

Vendemmia: settembre 13

IL VINO

Malolattica: svolta.

Vinificazione: macerazione a contatto con le bucce per 10 giorni con delicati rimontaggi.

Affinamento: in vasca per 8 mesi

Tenore Alcool: 13,7 %vol.

Acidità Totale: 5,35 g/l.

Ph: 3,60

Estratto secco netto: 27,7 g/l.

Caratteristiche organolettiche ed abbinamenti:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Al naso: fresco, sentori di frutta rossa ciliegie, prugne, rosa.

In bocca: fresca equilibrata, persistente.

Abbinamenti ideali: vino dal facile abbinamento quotidiano, salumi, antipasti, primi, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 14-16 °C