



Casa Vitivinicola "Cà du Ciuin"

CERUTTI

Barbera d'Asti d.o.c. Superiore **affinata in Barrique**

DATI TECNICI

ZONA DI PRODUZIONE

Costigliole d'Asti.

VITIGNO

Barbera.

COLORE

Rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO

Intenso, caratteristico, etereo.

SAPORE

Secco, corposo, armonico e rotondo con sentori speziati.

GRADAZIONE ALCOLICA COMPLESSIVA

13,5 gradi.

INVECCHIAMENTO

Minimo 24 mesi in recipienti grandi, e successivamente circa 6 mesi in barrique ed un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

Può raggiungere un invecchiamento di 15-20 anni.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

16-18°C.

CARATTERISTICHE

È vino superiore, elegante, che unisce sentori fruttati e speziati, a conferma della ricchezza che si concentra nei grappoli di Barbera, un vitigno tradizionale per le colline piemontesi ed apprezzato dalle aziende di questo territorio.

L'origine e la produzione

Questo vino nasce sulle colline di Costigliole d'Asti, nel cuore del Monferrato Astigiano, dove ogni anno Cà du Ciuin seleziona le uve più ricche. Pigate le uve in modo delicato, il mosto fermenta con il contatto delle bucce per 8-10 giorni e ad una temperatura costante. Dopo la svinatura, il vino matura per alcuni mesi in grandi recipienti e poi in barrique (5-6 mesi). Ad agosto il vino va in bottiglia e vi rimane per alcuni mesi ad affinare, prima del consumo.

La produzione annuale è di circa 4000 bottiglie.

I caratteri

Caratteri importanti e preziosi, dettati da un'origine prestigiosa e da un sistema produttivo che esalta la qualità. Il colore è rubino, con frequenti riflessi granata; il profumo unisce i toni fragranti ed i sentori vanigliati, come impronta del legno di rovere. Il sapore è pieno, intenso, armonico e di buona struttura.

Il servizio e l'abbinamento

Una Barbera d'Asti così, ampia e complessa, vuole calici di cristallo, dove spandere la forma e la sostanza: alla temperatura di 16-18°C regala le soddisfazioni migliori insieme a piatti importanti, secondi di carne e formaggi ben stagionati.



Casa Vitivinicola "Cà du Ciuin" CERUTTI

di Cerutti Sergio

CASTIGLIONE TINELLA (CN) - Strada Manzotti, 6/Bis - Fax: +39 0141 855949 Email: cerutti@caduciuin.com