



Casa Vitivinicola "Cá du Ciuvin"

**CERUTTI**

# Barbera d'Asti d.o.c.

## DATI TECNICI

### ZONA DI PRODUZIONE

Costigliole d'Asti.

### VITIGNO

Barbera al 100%.

### COLORE

Rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento.

### PROFUMO

Vinoso, caratteristico tendente all'etereo con l'invecchiamento.

### SAPORE

Asciutto, tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno.

### GRADAZIONE ALCOLICA COMPLESSIVA

13,5 gradi.

### INVECCHIAMENTO

minimo 2 anni in grandi recipienti e minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Può raggiungere un invecchiamento di 15-20 anni.

### TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

16-18°.



## CARATTERISTICHE

Vino rosso dai toni gradevoli e ben caratterizzati, la Barbera d'Asti raccoglie l'impronta di un vitigno tradizionale per la collina piemontese e la pienezza che viene da un territorio particolarmente predisposto per la produzione viticola.

## L'origine e la produzione

A Costigliole d'Asti, dove la vite di Barbera possiede una tradizione consolidata, Sergio Cerutti seleziona, di anno in anno, le uve per produrre questo vino.

La pigiatura soffice precede il processo fermentativo, che si sviluppa con il contatto delle bucce per 8-10 giorni. Dopo la svinatura, il vino rimane per almeno due anni ad affinare nei grandi recipienti e poi, ad agosto, incontra la bottiglia. Imbottigliato si affina in cantina per alcuni mesi prima di essere pronto per il consumo.

Ogni anno la produzione si aggira sulle 4000 bottiglie.

### I caratteri

La Barbera d'Asti è vino fragrante, ma di buona struttura: il colore è rubino e purpureo, il profumo decisamente fruttato, con netta predominanza dei sentori che ricordano l'uva, la mora, la pesca e la prugna. Il sapore è intenso, complesso, maratamente ispirato al profumo e ad un'acidità discreta per prevalere.

## Il servizio e l'abbinamento

La Barbera d'Asti va servita alla temperatura di 16-18°C e, preferibilmente, in bicchieri dotati di una boccia ampia e panciuta.

A tavola cerca la compagnia dei piatti di buona struttura, soprattutto primi, secondi e formaggi di media stagionatura.

Casa Vitivinicola "Cá du Ciuvin" CERUTTI

di Cerutti Sergio

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