



Casa Vitivinicola "Cá du Ciuvin"

CERUTTI

Dolcetto d'Alba d.o.c.

DATI TECNICI

ZONA DI PRODUZIONE

Treiso.

VITIGNO

Dolcetto.

COLORE

Rosso rubino tendente a volte al violaceo.

PROFUMO

Vinoso, gradevole, caratteristico.

SAPORE

Asciutto, gradevolmente amarognolo, di moderata acidità, di buon corpo, armonico.

GRADAZIONE ALCOLICA COMPLESSIVA

12,5 gradi.

INVECCHIAMENTO

3-4 anni.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

16-18°.



CARATTERISTICHE

Vino giovane per eccellenza sulle colline di Langa, trova qui un'espressione efficace, dai toni gradevoli, dalla tipicità rimarcata, un modello esemplare di ciò che sa produrre il vitigno Dolcetto.

L'origine e la produzione

Nel cuore della Langa, Sergio Cerutti seleziona le uve Dolcetto per questo vino: il vitigno ha profondi legami con le colline e coloro che le abitano e così il vino che se ne produce. La pigiatura soffice elimina i raspi e procura un mosto che fermenta a contatto con le bucce: il processo fermentativo si sviluppa con regolarità, a temperatura costante (22°C), e si protrae per 6-7 giorni. Dopo la svinatura, il vino si affina con la permanenza in grandi recipienti per 7-8 mesi. Dopo di che va in bottiglia e rimane ad affinare in cantina per 5-6 mesi prima di raggiungere il consumatore.

Ogni anno Cà du Ciuvin ne produce 3000 bottiglie.

I caratteri

I toni fragranti si evidenziano già nel colore: un rosso rubino impeccabile, reso più giovane da alcuni riflessi violetti. Il profumo è fruttato ed intenso e ricorda il sentore di ciliegia marasca e poi di prugna e di mela. Il sapore è secco, pieno, di buona sapidità, con un retrogusto conclusivo che rammenta la mandorla amara.

Il servizio e l'abbinamento

I calici a boccia ampia e rotonda permettono, alla temperatura di 16-18°C, di apprezzare nel modo migliore i caratteri del Dolcetto d'Alba: particolarmente gradevole è il suo consumo a tavola, a tutto pasto, anche se esprime una netta preferenza per l'abbinamento con gli antipasti ed i primi piatti.

Casa Vitivinicola "Cá du Ciuvin" CERUTTI

di Cerutti Sergio

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