



Cerutti

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

2017

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, salumi, antipasti, primi, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura, bagna cauda.

Temperatura di servizio: 14-16 °C

I VIGNETI

Vitigno: Barbera

Forma di allevamento: Guyot classico

Densità piante Ha: 4500/5000 ceppi per Ha

Terreno: marne argilloso-calcaree friabili, con variabile rapporti fra argilla, limo e sabbia, ricche di microelementi; traggono origine da

antiche sedimentazioni marine.

Esposizione: Sud-Sud Ovest

Altezza sul livello del mare: 270-300 m/Sm

Localizzazione vigneti:

Canelli e Cassinasco (AT)

Vendemmia: settembre, raccolta a mano in piccole cassette da 20 kg

IL VINO

Prima annata prodotta: un classico, da sempre prodotta dalla famiglia Cerutti

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

Affinamento: in vasca di acciaio.

Malolattica: 100% svolta

Alcool effettivo: 14,6% vol.

Acidità totale: 5,7 g/l **Ph:** 3,58