



Cerutti

BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.

Frizzante
2017

Colore: rosso rubino vivo.

Al naso: fine, vinoso e fruttato, con note floreali.

In bocca: fresco, vivo, con sensazioni che ricordano la vinosità del naso il tutto accompagnato da un'evanescente frizzante ben integrato con una buona struttura del vino.

Abbinamenti ideali: canelloni, lasagne, fritto misto alla Piemontese, carni lesse.

Temperatura di servizio: 14 °C

I VIGNETI

Vitigno: Barbera

Forma di allevamento: Guyot classico

Densità piante: 4000 ceppi per Ha

Terreno: marnoso calcareo friabile, con una buona componente sabbiosa

Esposizione: Ovest

Altezza sul livello del mare: 370 s/m

Localizzazione vigneti:

Cassinasco (AT) e Comuni limitrofi

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 8 giorni con delicati rimontaggi. La rifermentazione che in prima-

vera gli dona il delicato frizzante, avviene in autoclave a temperatura controllata.

Malolattica: svolta

Alcool effettivo: 13% vol.

Acidità totale: 5,7 g/l **Ph:** 3,4