

VILLA CERRUTI



Dreo

COLLI TORTONESI BARBERA

Denominazione di Origine Controllata

- ❖ **VITIGNO:** 100% Barbera
- ❖ **ESPOSIZIONE:** est - nord est
- ❖ **AREA DI PRODUZIONE:** Avolasca (AL)
- ❖ **FORMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera - Guyot
- ❖ **ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO:** 2002
- ❖ **NUMERO DI CEPPI PER ETTARO:** 4.000
- ❖ **ALTITUDINE:** 320 m s.l.m.
- ❖ **NATURA DEL TERRENO:** calcareo argilloso
- ❖ **VENDEMMIA:** manuale con raccolta in cassetta a inizio settembre
- ❖ **VINIFICAZIONE:** macerazione fermentativa di 15 giorni sulle bucce con rimontaggi e follature periodiche
- ❖ **AFFINAMENTO:** 6-8 mesi in vasche di acciaio
- ❖ **AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** circa 6 mesi
- ❖ **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°-18° C

❖ NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Al naso presenta profumi avvolgenti di ciliegia, mora e lampone, con sfumature speziate.

Al palato è fresco, sapido, rotondo e corposo ma equilibrato, armonico ed elegante.

❖ ABBINAMENTI

Primi piatti di terra, salumi, carni rosse, selvaggina, formaggi freschi o di media stagionatura, funghi.

Villa Cerruti Società Agricola S.r.l.

Via Alessandro Cerruti 51 ❖ 15050 Avolasca (AL) ❖ Italy

villacerruti.it