

VILLA CERRUTI



Gustei

MONLEALE

Colli Tortonesi
Denominazione di Origine Controllata

- ❖ **VITIGNO:** 100% Barbera
- ❖ **ESPOSIZIONE:** nord est
- ❖ **AREA DI PRODUZIONE:** Avolasca (AL)
- ❖ **FORMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera - Guyot
- ❖ **ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO:** 1960
- ❖ **NUMERO DI CEPPI PER ETTARO:** 4.000
- ❖ **ALTITUDINE:** 350 m s.l.m.
- ❖ **NATURA DEL TERRENO:** calcareo argilloso
- ❖ **VENDEMMIA:** manuale con raccolta in cassetta a inizio settembre
- ❖ **VINIFICAZIONE:** macerazione fermentativa sulle bucce di 15-20 giorni, seguita da 10-12 mesi in vasche di cemento
- ❖ **AFFINAMENTO:** 15-18 mesi in botti di rovere francese di diversa capacità e tostatura
- ❖ **AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 8-12 mesi
- ❖ **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C

❖ NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino tendente al granato.

Profumi intensi e complessi di frutta rossa matura, tabacco, vaniglia e spezie dolci.

Al palato è strutturato, con tannini morbidi ed equilibrati, acidità vibrante e lunga persistenza.

Vino di grande longevità, capace di evolvere in eleganza e complessità nel tempo.

❖ ABBINAMENTI

*Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.
Ottimo con tartufo.*