

Barbera d'Asti DOC

“Croutin”



Vitigno: Barbera



Zona di produzione: Nizza Monferrato e comuni limitrofi



Giudizio organolettico: Questo vino si presenta limpido, di colore rosso rubino intenso, con leggeri e discreti riflessi aranciati. Profumo etereo, quasi inebriante, caratterizzato da sentori di ribes, prugna, ciliegia e frutti di bosco ben maturi. Il tutto ben omogeneizzato, tanto da rendere difficile la loro individuazione. Gusto pieno, particolarmente morbido (quasi dolce) per l'elevato grado alcolico e in continua evoluzione. Col passare del tempo va ad intensificarsi il goudron e si accentua un gradevole sapore di caffè - non troppo tostato e di liquirizia. Ottima la persistenza.



Notizie utili: Questo vino è prodotto con uve provenienti da vigne con oltre 50 anni di vita e con una produzione per ettaro di 4000 Kg, sempre che l'annata lo consenta. La raccolta viene effettuata in ceste forate, la pigiatura con l'eliminazione del graso e la spremitura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata con una lunga macerazione. Subito dopo si provoca la fermentazione malolattica per avere un vino microbiologicamente stabile. La fase successiva è quella di affinamento che si ottiene con l'utilizzo di piccole botti di rovere, per tempi che variano a seconda dell'annata. La stabilizzazione tartarica avviene “naturalmente” nei due inverni successivi alla vendemmia e prima dell'imbottigliamento. A questo punto una leggera chiarifica con un po' di bianco d'uovo per eliminare gli eventuali tannini presenti, e si procede all'imbottigliamento. Le bottiglie ottenute vengono riposte coricate in appositi contenitori e trasferite nel magazzino termocondizionato dell'azienda, dove la temperatura è costantemente di 15 °C. Questo consente l'affinamento del vino in bottiglia, preservandolo dall'invecchiamento. A seguito di numerose degustazioni, si decide il giorno del “battesimo” del CRÔUTIN, che viene celebrato invitando gli Amici e Clienti intenditori, per una grande festa in Cantina.



Affinamento: 9-12 mesi in barrique



Alcool: 13,50%



Zuccheri: 3,50 g/l



Acidità totale: 5,40 g/l



Abbinamenti gastronomici: È un vino che si adatta a piatti particolarmente forti, a base di carni rosse e selvaggina di piuma e di pelo. Si accompagna molto bene anche ai funghi e ai formaggi, soprattutto se stagionati. È ideale per le abitudini alimentari dei paesi del Centro-Nord Europa.



Servizio: 20-22°C

