

## Barbera d'Asti DOC “FIAT - Croutin”



**Vitigno:** Barbera d'Asti



**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. L'affinamento si ottiene con l'utilizzo di piccole botti di rovere, per tempi che variano a seconda dell'annata.



**Affinamento:** in barrique 9/12 mesi a seconda dell'annata



**Alcool:** 14%



**Zuccheri:** 3,50 g/l



**Acidita' totale:** 5,40 g/l



**Abbinamenti gastronomici:** E' 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.



**Servizio:** 20-22°C

