

Barbera d'Asti DOC *Croutin* "Linea Classica" - *JUVENTUS*



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

