CRISSANTE ALESSANDRIA



Barbera d'Alba Superiore *Rugè*

DATI TECNICI

Vitigno: Barbera 100%

Zona di produzione: dal 2018 Montegrosso d'Asti

Anno di impianto: 1954

Gradazione alcolica: 15,00% vol.

Terreno: marnoso-calcareo;

Superficie totale: 0,4 HA

Altitudine: 250/300 metri s.l.m.

Esposizione: sud/est

Vendemmia: effettuata manualmente la prima decade di ottobre.

Vinificazione: lunga fermentazione di tre settimane in vasche d’acciaio termocondizionate a contatto con le bucce, due rimontaggi al giorno durante tutto il processo di fermentazione.

Fermentazione malolattica: in acciaio in ambiente riscaldato a 20 gradi subito dopo la fermentazione alcolica.

Affinamento: in fusti da 700 litri di cui 1/3dei quali nuovi per 9/12 mesi.

Imbottigliamento: in bottiglia nel mese di giugno/luglio

Affinamento di altri 12 mesi in bottiglie conservate al buio della cantina sotterranea.

Produzione totale: 3000 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con sfumature granate, disegna archetti stretti e rapidi sul bicchiere.

Olfatto: naso deciso di frutti rossi, ribes nero, more, liquirizia e ciliegia matura. Leggere note di incenso.

Sapore: in bocca è ricco, caldo ed armonioso. Grande corpo e lunga persistenza retroolfattiva di frutti rossi di bosco, vaniglia e liquirizia.

Un concentrato di natura assolutamente unico ed esclusivo.

Abbinamenti: è un grande vini da meditazione e come tale può essere gustato da solo in ampi calici di cristallo. Si abbina perfettamente alle carni, agli arrosti ai formaggi e molti altri piatti.

I grandi chef della cucina internazionale sanno interpretare, con ingredienti locali ,ricette raffinate che perfettamente accompagnano questo grande vino.

Capacità evolutiva: la sua capacità di invecchiamento può decisamente superare i 15/20 anni. Conservare in posizione orizzontale e a temperatura non superiore ai 18 gradi.