

Cà di Tulin

Azienda agricola Cà di Tulin - Cisterna d'Asti (AT) - Italia



CISTERNA D'ASTI DOC

Classificazione: Cisterna d'Asti doc

Vitigno: Croatina

Vigneto: Vigneto "In Roche" presso Cisterna d'Asti (AT)

Età: 2005

Superficie: 0,37 Ha

Densità: 4200 piante/Ha

Altitudine: 350 m slm

Tipo di suolo: Calcereo, sabbioso

Esposizione: Sud-Est

Tipo di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 70 Q.li /Ha

Vendemmia: Manuale in cassette forate, nella prima settimana di ottobre secondo il grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

Vinificazione: pigiatura soffice a cui segue la fermentazione alcolica di tipo classico in vasche di acciaio a temperatura controllata non superiore a 30°C, macerazione di 8-10 giorni con rimontaggi giornalieri. Affinamento in vasca d'acciaio per 18 mesi e 4 mesi in bottiglia.

Produzione annua: 2500 bottiglie

Gradazione alcolica: da 13 a 14,0 % Vol secondo l'annata

Estratto secco: 29

Acidità Totale: 5,50

Zuccheri residui: <1,0

Note di Degustazione

Colore: porpora con riflessi rubino.

Profumo: etereo, floreale e speziato.

Sapore: espressioni eteree confermate al palato.

Abbinamenti Gastronomici

In tavola il Cisterna d'Asti si serve in abbinamento ad antipasti a base di salumi o formaggi a media stagionatura, risotti anche con verdure, grigliate di carne rossa ed arrosti leggeri.