

CERRUTI della BOSSOLA®

AZIENDA AGRICOLA CERRUTI STEFANO



Barbera d'Asti DOCG

DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: est, sud-est

Tipo di allevamento: Gouyt.

Vendemmia: fine settembre - inizio ottobre.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione di 7-10 giorni a temperatura controllata.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG

Vitigno: Barbera

Colore: colore rosso rubino vivo ed intenso.

Profumo: profumo vinoso e fruttato.

Gusto: strutturato, di buon corpo.

Abbinamenti gastronomici: si abbina sia ad antipasti e primi che a secondi di carne e formaggi stagionati.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 13 % vol

CERRUTI della BOSSOLA®

AZIENDA AGRICOLA CERRUTI STEFANO



Barbera d'Asti DOCG

DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: est, sud-est

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: fine settembre - inizio ottobre.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione di 10-15 giorni a temperatura controllata.

Affinamento per 12 mesi in vasche di acciaio e 6 mesi in bottiglia..

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG

Vitigno: Barbera

Colore: colore rosso rubino vivo ed intenso.

Profumo: profumo vinoso e fruttato.

Gusto: in bocca è avvolgente, ben strutturato, una lunga persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: si abbina sia ad antipasti e primi che a secondi di carne e formaggi stagionati.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 14 % vol

CERRUTI della BOSSOLA®

AZIENDA AGRICOLA CERRUTI STEFANO



Vino Rosso Gamba di Pernice®

DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: est

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: fine ottobre

Vinificazione: Fermentazione e macerazione di 10-15 giorni a temperatura controllata.

Affinamento 12 mesi in tonneau di rovere.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: colore rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: intenso, speziato che ricorda il pepe verde, balsamico con l'invecchiamento.

Gusto: caratteristico, giustamente tannico, con retrogusto speziato che riconduce alle note olfattive.

Abbinamenti gastronomici: primi e secondi saporiti e speziati, carni grigliate e formaggi.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 12,5 % vol

CERRUTI della BOSSOLA®

AZIENDA AGRICOLA CERRUTI STEFANO



Barbera d'Asti DOCG Superiore

DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: est, sud-est

Tipo di allevamento: Gouyt.

Vendemmia: fine settembre - inizio ottobre.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione di 10-15 giorni a temperatura controllata.

Affinamento 12 mesi circa in botti di rovere e 6 mesi circa in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG

Vitigno: Barbera

Colore: colore rosso rubino intenso.

Profumo: profumo vinoso e fruttato con note balsamiche.

Gusto: corposo, strutturato e persistente, con un'ottima acidità.

Abbinamenti gastronomici: si abbina sia ad antipasti e primi elaborati che a secondi di carne e formaggi stagionati..

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 14,5 % vol

CERRUTI della BOSSOLA®

AZIENDA AGRICOLA CERRUTI STEFANO



Barbera del Monferrato DOC

DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: est, sud-est

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: fine settembre - inizio ottobre.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione di 7-10 giorni a temperatura controllata.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Barbera del Monferrato DOC

Vitigno: Barbera

Colore: colore rosso rubino vivo ed intenso.

Profumo: profumo vinoso e fruttato.

Gusto: strutturato, di buon corpo piacevolmente brioso.

Abbinamenti gastronomici: si abbina sia ad antipasti e primi che a secondi di carne e formaggi

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 13% vol

CERRUTI della BOSSOLA®

AZIENDA AGRICOLA CERRUTI STEFANO



Grignolino d'Asti DOC

DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: est, sud-est

Tipo di allevamento: Gouyt.

Vendemmia: seconda metà di settembre.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione di 7-10 giorni a temperatura controllata

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Grignolino d'Asti DOC

Vitigno: Grignolino

Colore: rosso rubino chiaro, tendente all'aranciato con l'invecchiamento

Profumo: profumo vinoso e fruttato.

Gusto: Asciutto, tipicamente tannico. Consumato giovani si presenta astringente, con un breve invecchiamento diventa più vellutato.

Abbinamenti gastronomici: si abbina a salumi, formaggi, pasta ripiena, secondi di carne. Da provare con frittture sia carne che di pesce.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 13% vol

CERRUTI della BOSSOLA®

AZIENDA AGRICOLA CERRUTI STEFANO



Vino aromatizzato La Cucciola

DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: est

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: fine settembre – inizio ottobre

Vinificazione: Fermentazione e macerazione di 10-15 giorni a temperatura controllata.

L'infuso è ottenuto da una miscela di erbe aromatiche e digestive quali nella maggior parte China, cardamomo, arancio amaro, vaniglia, cannella ed altre messe a macerare a freddo in una soluzione idroalcolica

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: colore rosso rubino con riflessi violacei che diventano aranciati con l'invecchiamento.

Profumo: intenso, speziato, con il caratteristico sentore di China.

Gusto: Pieno, armonico con giusto equilibrio tra la componente dolce e quella chinata

Abbinamenti gastronomici: Estremamente versatile, è adatto come aperitivo o digestivo (caldo e freddo), ottimo per accompagnare dolci a base di cioccolato e nocciola. Da provare con formaggi stagionati ed erborinati. Servire a 18°-20° C.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 16 % vol

CERRUTI della BOSSOLA®

AZIENDA AGRICOLA CERRUTI STEFANO



Monferrato DOC Nebbiolo

DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: est, sud-est

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: prima metà di ottobre.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione di 10-15 giorni a temperatura controllata.

Affinamento 12 mesi circa in botti di rovere.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Monferrato DOC Nebbiolo

Vitigno: Nebbiolo

Colore: colore rosso rubino con riflessi aranciati

Profumo: profumo vinoso e fruttato con note balsamiche.

Gusto: corposo, strutturato e persistente, tipicamente tannico.

Abbinamenti gastronomici: si abbina sia primi elaborati che a secondi di carne e formaggi stagionati

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 14% vol

CERRUTI della BOSSOLA®

AZIENDA AGRICOLA CERRUTI STEFANO



Monferrato DOC Dolcetto

DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: est, sud-est

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: metà settembre

Vinificazione: Fermentazione e macerazione di 7-10 giorni a temperatura controllata.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Monferrato DOC Dolcetto

Vitigno: Dolcetto

Colore: colore rosso rubino con sfumature violacee.

Profumo: profumo vinoso e fruttato.

Gusto: asciutto, armonico con finale piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti gastronomici: vino a tutto pasto.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 13% vol

CERRUTI della BOSSOLA®

AZIENDA AGRICOLA CERRUTI STEFANO

Moscato d'Asti DOCG



DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: sud, sud-est

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: inizio settembre.

Vinificazione: Selezione e raccolta delle uve a completa maturazione, cui fa seguito una pressatura soffice.

Il mosto ottenuto dalla pressatura viene decantato e filtrato a 0°. La fermentazione per la presa di spuma avviene in autoclave con lieviti selezionati a 18°C.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vitigno: Moscato Bianco

Colore: Giallo paglierino

Profumo: aroma ricco, intenso e fragrante tipico dell'uva moscato.

Gusto: sapore dolce, delicato, fresco con moderato tenore alcolico.

Abbinamenti gastronomici: Qualsiasi tipo di dessert, pasticceria secca e frutta. Si apprezza fresco anche in diversi momenti della giornata

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 5,5% vol

CERRUTI della BOSSOLA®

AZIENDA AGRICOLA CERRUTI STEFANO



Piemonte DOC Cortese

DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: est, sud-est

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: seconda metà di settembre.

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vitigno: Cortese

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Fruttato e floreale.

Gusto: Secco, equilibrato, armonico.

Abbinamenti gastronomici: ottimo da aperitivo e con pesce, carni bianche e pizza.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 12 % vol

CERRUTI della BOSSOLA®

AZIENDA AGRICOLA CERRUTI STEFANO



Vino rosato

DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: est

Tipo di allevamento: Gouyt.

Vendemmia: fine settembre – inizio ottobre

Vinificazione: Macerazione di 24 ore circa a cui segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata.

SCHEMA ORGANOLETTICA

Colore: colore rosso cerasuolo intenso

Profumo: fruttato e floreale

Gusto: elegante e persistente, con buona struttura tannica.

Abbinamenti gastronomici: Versatile, è adatto sia come aperitivo sia per accompagnare primi e secondi di carne o pesce.

SCHEMA ANALITICA

Gradazione alcolica: 14 % vol