

Cà di Tulin

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



TRE VITE

Classificazione: vino rosso

Vitigno: Nebbiolo 40%, Croatina 40%, Barbera 20%

Vigneto: Vigneti "Rocche" nel comune di Cisterna d'Asti (AT) e "Via Lunga" nel Comune di Canale d'Alba (CN)

Età: 2005/2001

Densità: 4200 piante/Ha

Altitudine: 350 m slm

Tipo di suolo: Calcareo, sabbioso ghiaioso

Esposizione: Sud-Ovest e Sud Est

Tipo di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 60-70 Q.li /Ha

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

Vinificazione: i tre vini vengono vinificati separatamente con pigiatura soffice a cui segue la fermentazione alcolica di tipo classico in vasche di acciaio a temperatura controllata non superiore a 30°C. Dopo la fermentazione malolattica vengono assemblati per l'affinamento in vasca d'acciaio per 12 mesi e 4 mesi in bottiglia.

Produzione annua: 2000 bottiglie (la produzione di questo vino avviene ogni 2 annate)

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

Estratto secco: 30

Acidità Totale: 6,0

Zuccheri residui: < 1,0

Note di Degustazione

Colore: porpora intenso con sfumature granata.

Profumo: etereo e speziato, emergono note di mora e fiori rossi.

Sapore: nota alcolica importante, ottima persistenza.

Temperatura di servizio: 18°

Abbinamenti Gastronomici

In tavola "Tre Vite" si serve in abbinamento a piatti importanti, bolliti e stufati di carne rossa, grigliate miste di carne e formaggi stagionati e tartufo.