Principato

Cisterna d'Asti Superiore

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno	Croatina 100%
Terreno	Sabbioso, calcareo
Esposizione/Altitudine	Sud a 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha	5.000 viti /70 ql
Vendemmia	Manuale in cassette
Vinificazione	"Doppia fermentazione" con 30% di uve surmaturate, macerazione a cappello emerso prolungata
Maturazione	In barrique di rovere francese per 12 mesi
Colore	Rosso rubino carico
Profumo	Frutta rossa matura con leggera speziatura e aroma balsamico
Gusto	Al palato si apprezza la pienezza ed il carattere derivato da tannini setosi e di lunga persistenza
Degustazione	20-22°C
Abbinamenti	Carne rossa in umido o arrosto, selvaggina e formaggi a lunga stagionatura
Gradazione alcolica	14,5% Vol
Bottiglie annue	1.300
Longevità/Conservazione	8-10 anni/14-15°C

Variety	*Croatina 100%*
Soil	*Sandy, calcareous*
Exposure/Altitude	*South at 300 m a.s.l.*
Training system	*Guyot*
Density per ha/Yeld	*5.000 vines/7 tons*
Harvest	*Manual picking in crates*
Winemaking	*"Double fermentation" with 30% of over-ripened grape; maceration with prolonged skin contact*
Aging	*In oak barrels for 12 months*
Colour	*Intense ruby red*
Bouquet	*Scent of ripe red fruit with slight spiciness and balsamic aroma*
Taste	*Body with fullness and character derived from silky tannins and long persistence*
Tasting	*20-22°C*
Pairing	*Stewed or roasted red meat, game and long-aged cheeses*
Alcohol	*14,5% vol*
Bottles per year	*1.300*
Longevity/Storage	*8-10 years/14-15°C*

vaudanogaggie
Cisterna d'Asti