Cherubino 2010

Denominazione: Vino Rosso
Anno: 2010
Esposizione: W
Altitudine: 360 mt.
Terreno: calcareo argilloso
Ceppi per ettaro: 4000
Potatura: Guyot
Gradazione 13,5%

Vitigno:	Barbera 85% Croatina 15%
N° Bottiglie:	4000
Affinamento:	Acciaio
Colore:	Rubino brillante.
Profumi:	Fiori secchi, ribes e , susine.
Sapore:	Delicatamente amarognolo vinoso e fruttato .
Abbinamenti	Da tutto pasto, da provare con le lasagnette con l'ajà.
Servizio:	Servire a 16 - 18°C in calici di medie dimensioni.

Da un incontro tra i principali vitigni a bacca rossa coltivati nei vigneti aziendali, Barbera e Croatina, nasce questo vino vinificato in acciaio dal bel colore rosso rubino brillante.
I freschi profumi piacevolmente fruttati, rendono particolarmente gradevole questo vino rosso che prende il nome di Cherubino.
La fresca acidità, tipica della Barbera, ben si armonizza con la succosa rotondità della Croatina, che pur se utilizzata in percentuali minime, riesce a dare il suo contributo donando deliziosi sentori vinosi che fanno del Cherubino un vino adatto ad ogni occasione.
Dal semplice abbinamento con pane e salame alle lasagnette con l'ajà (condimento tipico del tortonese a base di aglio e noci), fino a piatti più elaborati o formaggi di media stagionatura.
La fresca beva ed il vantaggioso rapporto qualità-prezzo, lo rendono un vino ideale al consumo quotidiano.