

Piemonte Cortese

Scheda del vino

Comune di produzione:

Castelletto Merli

Uva: Cortese 70%,
Chardonnay 20%, Arneys
10%

Vigneti: 3 Ha di proprietà

Esposizione e altimetria:
ovest, 230 m. S.L.M.

Tipologia del terreno:
calcareo

Sistema di allevamento:
Guyot

Densità d'impianto: 4000
viti per Ha

Resa per ettaro: 80/90 Q.li

Epoca vendemmia: fine
settembre, primi di ottobre

Raccolta: manuale

Vinificazione: tradizionale

Caratteristiche: di colore
paglierino chiaro con riflessi
verdolini. Il profumo è
delicato, gradevolmente
persistente; il sapore è secco,
leggermente fresco e dal
fondo floreale.

È consigliabile servirlo a 8°-
10°C.

Abbinamento gastronomico:
ottimo come aperitivo,
accompagna bene gli antipasti
di mare e gli antipasti freddi
in genere.



Situata nel cuore del basso Monferrato, a cavallo delle province di Asti e Alessandria, si estende su di un terreno di circa 30 ettari, di cui 10 vitati e il resto suddivisi tra prati, campi e boschi.

I vigneti, situati su pendii particolarmente scoscesi e di difficile lavorazione, dispongono di un substrato ricco di sostanze minerali in grado di conferire ai nostri prodotti un'elevata qualità.

Coltiviamo vitigni autoctoni: Barbera, Grignolino, Cortese, Freisa e Malvasia, sperimentando però anche interessanti varietà internazionali e tipiche di altre regioni, quali: Sangiovese, Chardonnay e Pinot.

Dedichiamo inoltre particolare cura alla coltivazione di varie qualità minori e cloni tramandati da generazioni, che teniamo in vita poiché crediamo fortemente nella biodiversità, nonostante non vinifichiamo in purezza, ma in un ottimo rosso da tavola.

Attuiamo le coltivazioni nel rispetto della natura e delle tradizioni, cercando di limitare al minimo indispensabile l'uso di fertilizzanti e di dissecanti, facendo così in modo di evitare una coltivazione intensiva.

Preferiamo piuttosto una concimazione organica e il controllo delle infestanti tramite interventi meccanici.

Come da tradizione, la tecnica di posizione dei vigneti è il girappoggio, questo anche per impedire erosioni del terreno e assicurare un'ottima esposizione al sole.

Dopo il terzo anno dall'impianto, i vigneti sono radicati pienamente e per questo non utilizziamo lavorazioni profonde. La vendemmia è eseguita esclusivamente in modo manuale, così da poter selezionare con facilità i grappoli migliori, cosa non fattibile meccanicamente.

Una meticolosa attenzione è riservata alle potature castigate: non vengono lasciate a frutto più di sei, sette gemme.

Azienda Agricola
Cascina Favorita
di Marco e Giorgio Cerruti

Via Case Sparse, 7

Guazzolo di Castelletto Merli (AL)

Tel e fax: 0141.922207 - E-mail: info@cascinafavorita.com

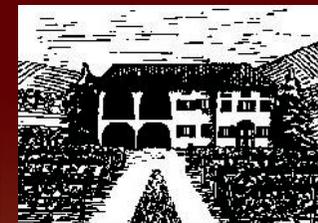
CERRUTI

L'azienda

CERRUTI

www.cascinafavorita.com
CASCINA FAVORITA

Produzione e
vendita
Vini DOC del Monferrato



Azienda Agricola
Cascina Favorita
di Marco e Giorgio Cerruti

Barbera del Monferrato

Grignolino del Monferrato Casalese

Monferrato Freisa

Scheda del vino

Uva: Barbera del Monferrato
Doc 90% e 10% Freisa

Vigneti: diverse particelle per
un totale di 5 ettari di
proprietà

Esposizione e altimetria: sud,
300 m. S.L.M.

Tipologia del terreno:
calcareo

Sistema di allevamento:
Guyot

Resa per ettaro: 70 Q.li

Epoca vendemmia: mese di
ottobre

Raccolta: manuale

Vinificazione: tradizionale

Caratteristiche: il colore è
rubino, con sfumature granate
con l'invecchiamento. Il
profumo intenso, vinoso se
giovane, ha note accentuate
di frutti rossi, ciliegia,
leggera spezia e talvolta
floreale, acquista complessità
se maturato nel legno e
sviluppa sentori di cacao o
vaniglia. Il sapore è
piacevolmente fresco da
giovane, austero se Superiore,
si armonizza e completa con
l'affinamento.
Consigliabile servirlo a 15°-
18°C.

Abbinamento gastronomico:
è un vino da tutto pasto che si
adatta sia ai salumi sia alla
cucina regionale sia ai vari
tipi di carne.



Scheda del vino

Comune di produzione:

Castelletto Merli

Uva: Grignolino 100%

Vigneti: 2,50 Ha di proprietà
Esposizione e altimetria: sud,
sud/ovest, 256 m. S.L.M.

Tipologia del terreno:
calcareo

Sistema di allevamento:
Guyot

Densità d'impianto: 5000 viti
per Ha

Resa per ettaro: 60/70 Q.li

Epoca vendemmia: fine
settembre, primi di ottobre

Raccolta: manuale

Vinificazione: tradizionale

Caratteristiche:
all'imbottigliamento ha un
colore rosso rubino chiaro
con riflessi color geranio,
brillante, se invecchiato può
presentare riflessi aranciati.
Il profumo originale erbaceo
molto fine, ricorda quello
delle spezie (pepe) ed è
definito proprio come quello
del Grignolino. In bocca è
asciutto, giustamente tannico,
equilibrato, con retrogusto
persistente.
È consigliabile servirlo a 15°
- 18°C

Abbinamento gastronomico:
si abbina con antipasti alla
Piemontese, salumi, pesce,
carni bianche, bolliti misti e
formaggi erborinati di media
stagionatura.



Scheda del vino

Comune di produzione:

Castelletto Merli

Uva: Freisa 100%

Vigneti: 2,0 Ha di proprietà
Esposizione e altimetria:
sud, sud/ovest, 260 m. S.L.M.

Tipologia del terreno:
argilloso

Sistema di allevamento:
Guyot

Densità d'impianto: 5000
Viti per Ha

Resa per ettaro: 60/70 Q.li

Epoca vendemmia: fine
settembre, primi di ottobre

Raccolta: manuale

Vinificazione: tradizionale

Caratteristiche: ha colore
rosso rubino non troppo
intenso con profumo di
lampone e viola che diventa
più delicato con
l'invecchiamento. È
consigliabile servirlo a 14° -
16°C

Abbinamento gastronomico:
Ottimo per i primi piatti,
carni bianche, per il
pollame, salumi e polenta ed
è un ingrediente di alcuni
piatti tipici come il coniglio
in tegame al Freisa.

