



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

CASTELLINALDO

Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Barbera 100%

Nei nostri vigneti pratichiamo un sistema colturale sostenibile, seguendo il protocollo di produzione del

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA**

Vigneto: Sinu nel comune di Castellinaldo d'Alba

Vinificazione: Selezione rigorosa dei grappoli con lieve appassimento sulla pianta di una piccola percentuale dell'uva. Lunga macerazione sulle proprie bucce, con soventi rimontaggi e delastage in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 24°- 26° che ci consente la massima estrazione dei fenoli nobili della buccia.

Maturazione: in tonneaux per almeno due anni a cui segue l'affinamento finale in bottiglia per minimo 8-10 mesi

Gradazione: 15 % Vol.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Caratteristiche: barbera vigorosa, importante e strutturata con note di straordinaria setosità. Il colore è rosso rubino vivo e intenso con riflessi viola, tendenti al granato dopo lungo invecchiamento. Al naso predominano le note di frutta matura, facile da riscontrare la prugna, la ciliegia e le more e frutti rossi in genere con lievi note speziate dei tonneaux. Il gusto è una equilibrata sinfonia fra acidità e corpo e sensazioni di vellutato equilibrio complessivo. Asciutto, armonico e molto persistente.

Abbinamento: piatti della tradizione regionale, carni rosse, cacciagione di pelo e di piuma formaggi a pasta dura stagionati, ottimo anche come fine pasto da meditazione.

Longevità: 10-12 anni

