

**BARBERA D'ALBA D.O.C. "Superiore Castellinaldo"**

Il vino porta il nome di una paese che rappresenta anche una sottozona prestigiosa per la Barbera d'Alba, dove la tradizione produttiva si è radicata nel tempo grazie al particolare pregio delle uve

**IL VIGNETO:** da una selezione del vigneto che sovrasta la cantina

**I VITIGNI:** Barbera al 100%

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA TERRENO:** collina con terreni di medio impasto

**VINIFICAZIONE:** dopo una lunga macerazione sulle bucce, almeno 12 giorni e la fermentazione senza controllo della temperatura nei recipienti d'acciaio

**MATURAZIONE:** il vino matura successivamente in piccole botti di rovere per circa 15 mesi

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** importante anche nel colore granato, il Castellinaldo impone un profumo ampio e persistente di confettura e frutta. Il sapore è pieno, sapido, caldo, giustamente acido e dolcemente tannico. Avrà sicuramente lunga vita ed evoluzione interessante

**ABBINAMENTI:** secondi di carne, da solo, come vino da meditazione

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

**CAPACITÀ BOTTIGLIE:** 0,75 L

**BARBERA D'ALBA D.O.C. "Superiore Castellinaldo"**

*It hi wine bears the name of a village that also represents an eminent subarea for the Barbera d'Alba where the wine-making tradition has been existing since ages due to the distinct quality of its grapevines*

**AREA OF PRODUCTION:** a selected vineyard that overlooks our land estate

**GRAPEVINE:** 100% Barbera

**VINE TRAINING SYSTEM:** guyot

**SOIL TYPE:** hilly ground of medium texture

**VINIFICATION:** after a long period of maceration of the skins, at least 12 days and fermentation without control of the temperature in stainless steel tanks

**AGEING:** 18 months ageing in small oak barrels

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:** important for its garnet red colour too, the Castellinaldo wine has a full and pervasive jam and fruit-forward aroma with a full-bodied, sapid and warm taste, pleasantly sharp and sweet tannic content. This wine will age well and will have an interesting evolution

**FOOD PAIRINGS:** it combines with meat courses but it is also an excellent meditation wine to be drunk alone

**SERVING TEMPERATURE:** 18°C

**BOTTLE CAPACITY:** 0.75 L

