

CASTELLINALDO BARBERA D'ALBA D.O.C.

Allevata sulle colline meglio esposte di proprietà della famiglia Gili ha una buona struttura con caratteri originali di una terra e di un vitigno di particolare prestigio
IL VIGNETO: situato per un 50% sul comune di Magliano Alfieri e per un 50% sul comune di Priocca su una collina di 2,5 ettari "Bricco San Bernardo" ad un'altezza di 300 m.s.l.m.

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: 0.375 L - 0.75 L - 1.5 L - 3 L

CASTELLINALDO BARBERA D'ALBA D.O.C.

Bred on the best exposed hills owned by the Gili family, it has a good structure with the original characteristics of a particularly prestigious land and vine

AREA OF PRODUCTION: *located for 50% on the municipality of Magliano Alfieri and for 50% on the municipality of Priocca on a hill of 2.5 hectares "Bricco San Bernardo" at a height of 300 sea-level*

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: 0.375 L - 0.75 L - 1.5 L - 3 L

