



BARBERA D'ALBA D.O.C. SUPERIORE CASTLÉ

Vitigno: 100% Barbera.

Suolo: marne di Sant'Agata fossili; tessitura franco-limoso-argillosa.

Esposizione: Sud-Ovest.

Altitudine: 270 m.s.l.m.

Pendenza: 30%.

Note colturali: vigneto messo a dimora nel 1991; coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera.

Periodo di raccolta: prima decade di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione: soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in acciaio con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti, a temperatura controllata di 25 °C; successiva macerazione per circa una settimana con frequenti irrorazioni delle bucce.

Affinamento: 12 mesi in tonneau da 500 l. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino.

Profumo: intenso, fruttato e franco (confettura di prugne).

Sapore: asciutto, di buon corpo e piacevole acidità.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti, formaggi piccanti, bolliti misti.

Consigli di servizio: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 16-18 °C.