



BARBERA D'ALBA D.O.C SUPERIORE CASTLÉ

Vitigno: 100% Barbera.

Zona di origine: comuni di Barolo e Monforte d'Alba.

Suolo: terreno calcareo, franco limoso – argilloso.

Esposizione: Sud – Est, Sud – Ovest.

Altitudine: 270 m.s.l.m..

Pendenza: 30 %.

Note culturali: sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera. Coltivazione a regime biologico.

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, a temperatura controllata di 25 °C; successiva macerazione per circa una settimana con frequenti irrorazioni delle bucce.

Affinamento: 9 mesi in tonneaux da 500 l.

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: rosso rubino.

PROFUMO: intenso, fruttato e tipico del vitigno.

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.