



“CASTELLINALDO” BARBERA D’ALBA D.O.C.

Questa tipologia rappresenta una delle più interessanti evoluzioni della Barbera d’Alba. La storica denominazione piemontese, che nel Roero trova un particolare terreno d’espressione, ha visto affermarsi proprio a Castellinaldo un’ apprezzata sottozona: le caratteristiche dei vigneti e delle esposizioni hanno permesso di riscontrare nella Barbera di Castellinaldo un tratto distintivo rispetto a ogni altra zona di produzione.



Varietà di uva: Barbera 100%



Collocazione del vigneto: Castellinaldo d’Alba



Tenore alcool: 14,5% - 15%



Temperatura di servizio: 14-16°C



Vendemmia: fine settembre



Vinificazione: dopo la fermentazione, viene affinato in Barrique, e successivamente circa 3 mesi in bottiglia



Colore: rosso rubino intenso



Profumo: vinoso con intensi profumi fruttati

Sapore: caldo e potente, di grande complessità, Finale lungo e gratificante



Abbinamenti: carni rosse brasate e arrosti, cacciagione, fonduta con tartufi, agnolotti formaggi a pasta morbida



Azienda Agricola
**FERRERO
MICHELE**
CASTELLINALDO D’ALBA DAL 1891