

SCHEDA TECNICA

La Granera

Castellinaldo

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

"Castellinaldo" è una Barbera d'Alba dai caratteri intensi; ricca di struttura e personalità, che sa resistere a lungo alle insidie del tempo e rallegrare appieno la tavola.

TIPOLOGIA DI VITIGNO

100% Barbera

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Le uve provengono dai vigneti nella località "Granera" corrispondente alla MGA "Rocca Cerreto", nel paese di Castellinaldo d'Alba.

VENDEMMIA

L'uva viene raccolta a mano con attenta scelta dei grappoli nella seconda metà di settembre/inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

La pressatura soffice con diraspatura ha preceduto la fermentazione con macerazione tradizionale per circa dieci giorni.

MATURAZIONE

Il vino matura lentamente per 6-8 mesi in tonneau da 500L.

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, il vino affina per 4-5 mesi in azienda prima della commercializzazione.

TENORE ALCOOL

Il Castellinaldo barbera d'Alba ha una gradazione alcolica di 14,5% Vol.

CARATTERI

Rosso purpureo è il colore con sfumature granato; il profumo è ampio ed intenso, con sentori fruttati, floreali e speziati; il sapore è pieno ed elegante, di grande personalità e piacevolezza.

A TAVOLA

Si sposa bene con gli antipasti di carne, i primi piatti di buona sapidità, le carni rosse con salse robuste ed i formaggi stagionati a lungo.

