



Castellinaldo Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Il progetto Castellinaldo nasce dal desiderio di valorizzare la Barbera in una delle sue terre di miglior produzione. Questo vino rappresenta l'apice di un percorso iniziato oltre vent'anni fa, quando la nostra Barbera del nonno venne riconosciuta come la migliore del paese. Oggi a distanza di due decenni, il sogno si è compiuto con il riconoscimento ufficiale di Castellinaldo come territorio d'elezione per la Barbera d'Alba. Prodotta da una accurata scelta dei nostri vigneti più storici e affinata in botti di rovere Francese per esaltarne la complessità della struttura e degli aromi, questa nuova denominazione esprime tutta la ricchezza del territorio, con un profilo intenso e armonico. Un rosso di grande personalità, perfetto per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati..

Varietà di uva: 100% Barbera

Tenore alcool: 13,5/14,5%

Vinificazione: acciaio barrique e vetro

Colore: rosso rubino con riflessi viola

Profumo: vinoso, fruttato

Sapore: pieno, fresco di buon nerbo

Consumo: nei 5 anni

Temperatura servizio: 16/18°C

Tipo di bottiglia: Bordolese spalla alta

Volumi: 0,75cl

Imballo: scatole da 6/12 bottiglie