



Castellinaldo BARBERA D'ALBA

PRIMA ANNATA: 2019

Questa è l'espressione più importante delle nostre Barbere.

Castellinaldo, da poco rivendicata come SOTTOZONA della barbera, è l'unica barbera d'alba a portare il nome di un paese.

Utilizziamo per questo vino le nostre barbere migliori, queste vengono vinificate in acciaio e il vino ottenuto viene invecchiato per 24 mesi in tonneaux, messo in bottiglia e lasciato riposare per almeno 12 mesi prima di essere venduto.

VITIGNO: Barbera 100%

AREA DI PRODUZIONE: Vigna Racca, comune di Castellinaldo - Roero

TERRENO: marne e tufo

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: sud / 310 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: contropalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 40 hl

VENDEMMIA: manuale a settembre / inizio ottobre

VINIFICAZIONE: 15-18 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature; temperatura controllata, regime massimo 28° C

AFFINAMENTO: 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 2.000

ABBINAMENTI: piatti di carne della tradizione locale, formaggi stagionati

Formati: 0.75 L – 1.5 L – 3 L – 5 – 12 L



Famiglia Flavio Marchisio