

Castellinaldo Barbera d'Alba D.O.C.

Vigneto

Prodotto esclusivamente con uve Barbera provenienti dalla sottozona Castellinaldo, che circonda la sede storica della cantina

Vitigno

100% Barbera

Produzione

Affinamento in barrique francesi per 18 mesi e 6 mesi in bottiglia che ne esaltano le caratteristiche organolettiche

Caratteristiche

Al naso, si percepiscono note intense di frutti rossi maturi, spezie e un tocco di vaniglia, mentre al palato si distingue per la sua struttura vigorosa, bilanciata da una freschezza acidula che non disturba l'equilibrio generale

Abbinamenti

Ideale da abbinare a piatti importanti di carne rossa e formaggi di buona stagionatura

