

### **CASTELLINALDO BARBERA D'ALBA D.O.C.**

Prodotto nelle annate migliori da uve accuratamente selezionate da vigneti di Barbera.

**Esposizione:** Est - sud / est.

**Vitigno:** 100% Barbera.

**Terreno:** Medio impasto sabbiosi argillosi.

**Vinificazione:** Accurata selezione in vigna. Raccolta manuale. Diraspa-pigiatura. Fermentazione in acciaio per circa 20 giorni a temperatura controllata e 20 giorni di cappello sommerso. Riposo sui lieviti per 10 mesi. Successivamente messo in bottiglia per 30 mesi di affinamento.

**Affinamento:** 10 mesi in acciaio e 30 mesi in bottiglia.

**Note di degustazione:** Rosso intenso con riflessi violacei, profumi intensi di frutta rossa macerata, confettura vinoso. Sorso caldo, avvolgente, trama acida piacevole, di grande struttura, perde il suo varietale della nota mandorlata finale data la sua notevole struttura.

**Vita media del vino:** 5/6 anni.

**Alcol:** 15% - 15,5%Vol

**Temperatura di servizio:** 16°-18°C.

**Abbinamenti:** Primi piatti, carni rosse brasate o grigliate, formaggi stagionati.

### **CASTELLINALDO BARBERA D'ALBA D.O.C.**

*This wine, produced during the best vintage years, is the result of an accurate selection from the vineyards in Barbera.*

**Exposure:** East - south/east

**Grapevine:** 100% barbera.

**Soil Type:** Medium texture characterised by sand and clay.

**Vinification:** Accurate hand selection and picking of the grapes, then destemming and pressing. Fermentation at controlled temperature for about 20 days in stainless steel tanks and with the submerged cap method for other 20 days. Maturation on yeasts for 10 months.

**Ageing:** 10 months in stainless steel tanks and 30 months in bottle.

**Tasting Notes:** It has a deep red colour with purple hues and a vinous pronounced bouquet of macerated red fruit. It has a warm, enveloping and pleasantly sharp taste and full-bodied structure that prevails over its almond finish.

**Longevity:** 5/6 years.

**Alcohol Content:** 15% - 15.5%Vol

**Serving Temperature:** 16°- 18°C.

**Food Pairings:** First courses, braised or grilled meats, ripe cheese.



**Azienda Agricola Cascina Torniero dei F. Ili Migliasso**

Via Torniero, 8 - Fraz. Madonna dei Cavalli - Castellinaldo d'Alba (CN) - Italia

Tel. Fax. +39 0173 213055

Cell. +39 3477646483 Giuliano - +39 3899743645 Roberto - +39 3807309810 Stefano

www.cascinatorniero.it - info@cascinatorniero.it