

la Castella

RODDINO D'ALBA

BARBERA D'ALBA SUPERIORE
Denominazione di origine controllata

Un vino dal sapore pieno e corposo

Varietà:	Barbera 100%
Terreno:	argilla, marna calcarea e tufo
Esposizione:	Sud-Ovest, nei comuni di Roddino e Sinio a circa 400-550 m s.l.m.
Periodo di vendemmia:	seconda decade di settembre - manuale
Vinificazione:	fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce per 10-12 giorni in vinificatori di acciaio e rimontaggi giornalieri
Affinamento:	qualche mese in acciaio, 7 mesi in barriques di secondo passaggio poi bottiglia
Formati prodotti:	bottiglie da 0,75 L + Magnum + Jéroboam
—> Colore:	rosso rubino con riflessi purpurei
—> Profumo:	vinoso, prugne e frutti di bosco scuri
—> Gusto:	leggermente tannico, corposo fresco e di evidente acidità - se invecchiato saranno presenti note di frutta sotto spirito
Abbinamenti:	salumi, antipasti, primi e secondi di cucina di terra
Temperatura di servizio:	17-19 °C

Az. Agr. CASCINA CASTELLA di CASSINO SILVIO S.S.A.

Loc. Bosco 1 – 12050 RODDINO (CN)

Tel. 0173/794267 Cell. 366/5034143

P.IVA e Cod. Fisc. 03830570044

E-Mail: info@lcastellavini.it Sito Web: www.lcastellavini.it