

la Castella

RODDINO D'ALBA

BAROLO

Denominazione di origini controllata e garantita

Vellutata austerità

Varietà:	Nebbiolo 100%
Terreno:	argilla, marna calcarea
Esposizione:	Ovest, nei comuni di Monforte d'Alba, Perno a circa 400 m s.l.m
Periodo di vendemmia:	prima decade di ottobre manuale
Vinificazione:	fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce per 14 – 15 giorni in vinificatori di acciaio con 3 rimontaggi giornalieri
Affinamento:	24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e poi bottiglia
Formati prodotti:	bottiglie da 0,75 L
→ Colore:	rosso granato
→ Profumo:	complesso ed etereo
→ Gusto:	austero ma con tannini vellutati, armonica liquirizia
Abbinamenti:	cucina di terra dai sapori intensi e ricchi
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@lacastellavini.it Sito Web: www.lacastellavini.it