



## CANTINE DEL CASTELLO di SANTA VITTORIA

### Barbera d'Alba

**Varietà:** Barbera

**Classificazione:** Barbera d'Alba D.O.C.

**Giacitura vigneto:** collina esposizione sud-est o est-ovest

**Provenienza:** zona del Roero Santa Vittoria d'Alba e Guarene

**Resa ettaro in uva:** 70 q/ha

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol

**Tipologia di terreno:** sabbioso argilloso a media e medio alta collina

**Sistema di allevamento:** controspalliera con potatura guyot

**Epoca vendemmia:** 3<sup>a</sup> decade di settembre

**Tipo vendemmia:** rigorosamente manuale in ceste da 25 kg circa

**Vinificazione e affinamento:** la vinificazione è condotta in vasche d'acciaio a temperatura controllata (27-28°C).

L'affinamento è fatto in acciaio con progressivo e sapiente utilizzo di ossigeno

**Imbottigliamento:** estate successiva alla vendemmia

**Affinamento in bottiglia:** 4-6 mesi

**Commercializzazione:** febbraio di due anni successivi alla vendemmia

**Capacità di invecchiamento:** 6-7 anni

**Conservazione consigliata:** bottiglie coricate al buio in cantina fresca e asciutta

#### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei vivaci

**Profumo:** il profumo è ampio e composito, con sentori fruttati che ricordano la mora, la ciliegia, la fragola e la confettura di frutti rossi; i sentori speziati richiamano la cannella, la vaniglia e il pepe verde. Di buon frutto e piacevoli sensazioni floreali.

**Sapore:** austero, secco, robusto, ma anche armonico e vellutato.

Ottima la sua vena acida e la sua leggera e morbida tannicità

**Temperatura servizio consigliata:** 15° -16° C

**Abbinamento gastronomico:** carni rosse e formaggi di medio invecchiamento, ma anche i primi tipici della cultura gastronomica piemontese

**Sensazioni finali:** fruttate e leggermente ammandorlate

**Winemaker:** Nicola Fogliati

