

Castellinaldo BARBERA D'ALBA D.O.C.

Vitigno: Barbera 100%

Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati; profumo intenso, ampio, con sentori fruttati e di sottobosco; boisè piacevole e non troppo intenso. Il sapore è armonico, pieno, di buona struttura con retrogusto piacevole e persistente.

Affinamento: 18 mesi in barrique ed un anno in bottiglia

Longevità: da 8 a 15 anni

Gastronomia: Eccellente con arrostiti e carni rosse, selvaggina, brasato; con i cibi a base di tartufo ed i formaggi stagionati. Adatto ad alcuni piatti internazionali

Temperatura: 18°C

Grape varietal: Barbera 100%

Intense ruby red colour with soft garnet reflections; deep aroma with loads of fruit and undergrowth; pleasant, not too intensive oak notes; it is harmonious, full and has a good texture with persistent and pleasant aftertaste.

Ageing: 18 months in barriques and one year in bottles

Longevity: from 8 to 15 years

Recommendations: Excellent with roasted and braised red meats and game; also with dishes seasoned with truffles and with ripe cheese. It accompanies some international dishes

Serving Temperature: 18°C

Rebsorte: Barbera 100%

Intensive, rubinrote Farbe mit leichten granatroten Spiegelungen; eindruckvoll und ausladend im Duft mit fruchtigen Noten von Waldbeeren, boisè (ein typischer Eichenholzton) angenehm und nicht zu intensiv; Im Geschmack harmonisch, voll, kräftig mit einem angenehmen und langen Abgang.

Ausbau: 18 Monate im Barrique und ein Jahr Flaschenreife

Lagerfähigkeit: 8 bis 15 Jahre

Empfehlung: Passt hervorragend zu Rostbraten und rotem Fleisch, Wild und Schmorbraten. Ausgezeichnet zu Trüffelgerichten und gereiftem Käse, sowie zu einigen Gerichten der internationalen Küche.

Serviertemperatur: 18°C

