

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

Vitigno: Barbera 100%

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

Affinamento: in botti in legno

Longevità: da 10 a 15 anni

Gastronomia: Eccellente con arrosti 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: In oak Barrels

Longevity: from 10 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, boisé (ein typischer Eichenholzton) angenehm und nicht zu intensiv; Im Geschmack harmonisch, voll, kräftig mit einem angenehmen und langen Abgang.

Ausbau: Eichen fässer

Lagerfähigkeit: 10 - 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

