

## "Castellinaldo" Barbera d'Alba Doc

“Castellinaldo” è il marchio collettivo che l'Associazione Vinaioli di Castellinaldo ha registrato per qualificare il vino Barbera d'Alba prodotto sulle sue colline e nelle vigne di alcuni paesi limitrofi. L'Azienda Agricola Cravanzola aderisce a tale associazione e perciò, rispettando le norme dello specifico regolamento, è autorizzata all'uso di questo marchio.

**Vigneto:** il vino nasce nel vigneto collinare Bricco del Conte, situato in comune di Castellinaldo d'Alba

**Anno d'impianto:** 2000

**Vitigno:** Barbera 100%

**Esposizione:** Sud

**Suolo:** misto marnoso e sabbioso, ovvero le “terre bianche” adatte a fare vini di lunga resistenza al tempo.

**Coltivazione:** sul Bricco del Conte i filari seguono l'andamento collinare e sono piantati con il sistema a controspalliera bassa. Il sistema di potatura è il classico Guyot modificato ad archetto. Gran parte delle lavorazioni sono condotte manualmente, evitando ogni intervento che possa creare danni all'ambiente. La concimazione del terreno viene effettuata solo con l'apporto di materie organiche e con la pratica del sovescio vegetale nell'interfilare. Attenta è la difesa antiparassitaria: nei trattamenti si impiegano principi attivi consigliati dal metodo della lotta integrata.

**Vendemmia:** la raccolta delle uve viene fatta a mano nella prima parte di ottobre e con attenta selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** giunte in cantina, le uve sono pigiate con diraspatura. Segue la fermentazione con macerazione di 8-10 alla temperatura massima di 30° C in vasche d'acciaio e con quotidiani rimontaggi e follature.

**Maturazione:** terminata la svinatura, il vino matura per almeno 12 mesi parte in grandi botti di rovere di Slavonia e parte in contenitori di acciaio. Successivamente il vino va in bottiglia, dove affina per almeno 6 mesi.

**Note gustative:** il colore è rosso granato di bella intensità e tonalità; il profumo è intenso e accattivante, ricco di note fruttate (mora, prugna e lampone). Con il tempo che passa compaiono anche i sentori eterei e speziati, in particolare di cannella. In bocca, il sapore è vivo e importante, con una spiccata ricchezza in alcool e acidità.

**Abbinamenti:** a tavola si accompagna con i piatti di struttura, in particolare le carni rosse, brasate e

stufate, e i formaggi di lunga stagionatura.

**Servizio:** è consigliabile servirlo a 16-18°C in ampi calici a tulipano.

**Conservazione:** conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura di 14°-16° C dà il meglio di sé fino a 9 o 10 anni dalla vendemmia.