

AZIENDA AGRICOLA

La Fusina



## BARBERA D'ALBA SUPERIORE

DOC  
LA CASTELLA

Il piccolo vigneto che produce questo Barbera d'Alba si trova vicino alla zona del Barolo nel Comune di Monchiero a circa 5 km dalla sede dell'Azienda. Il vino ha un invecchiamento di circa 1 anno legno e di circa 6 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

È affinato per circa 18 mesi in barriques. È un vino suadente, di grande corposità ed armonia, dai profumi speziati e complessi, piena espressione di una terra forte e generosa. Accompagna meravigliosamente i patti della cucina tradizionale piemontese esaltando risotti, arrostiti, bolliti, brasati e selvaggina.

Dal colore rosso porpora carico; al naso frutta matura e spezie; dal sapore caldo, vigoroso e persistente

**Area di produzione:** Monchiero, vicino all'area del Barolo

**Vitigno:** 100% barbera

**Altitudine:** 300 mt

**Terreno:** calcareo argilloso con vene di "tufo"

**Età del vigneto:** 30 anni

**Lieviti:** indigeni

**Durata fermentazione:** 6-8 giorni

**Vinificazione:** breve con rimontaggi frequenti e controllo temperatura.

**Affinamento in legno:** 12 mesi, tonneau di 1°-2° passaggio provenienti dalla Francia

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi in bottiglia

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**Abbinamenti:** risotti, arrostiti, bolliti, brasati e selvaggina