

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 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: circa 30 anni

Lieviti: indigeni

Durata fermentazione: 6-8 giorni

Vinificazione: breve con rimontaggi frequenti e controllo temperatura.

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

Affinamento in bottiglia: circa 6 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti: risotti, arrostiti, bolliti, brasati e selvaggina