



CASTELLO DI NEIVE

BARBERA D'ALBA SANTO STEFANO DOC

IL CASTELLO

L'Azienda agricola Castello di Neive è stata fondata agli inizi degli anni '60 dall'ingegnere Italo Stupino e vanta una proprietà di 60 ettari di cui 27 destinati a vigneto. I processi di fermentazione dei vini avvengono in cantine moderne mentre le barrique per l'affinamento sono ospitate tra le mura delle cantine del Castello, un luogo storico in cui l'enologo Louis Oudart iniziò la produzione di un vino secco, "Neive", a base Nebbiolo con cui ottenne una medaglia d'oro all'Esposizione di Londra del 1862.



CARATTERISTICHE

L'area di produzione si estende nella vigna in monopolio Santo Stefano di Neive ad una altitudine di 240 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

SUPERFICIE: 1,5 ettari

SUOLO: Marne di Sant'Agata Fossili (Tortoniano), caratterizzate da marne bluastre calcaree.

UVE: 100% Barbera

ETÀ: 25-30 anni circa.

VINIFICAZIONE: Macerazione media (10-12 giorni), fino al termine della fermentazione alcolica.

Malolattica in acciaio inox, in concomitanza con la fermentazione alcolica. Affinamento 6-8 mesi in botti grandi di rovere francese nelle storiche cantine del Castello.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso i profumi di frutti rossi maturi e una leggera speziatura in sottofondo conferiscono una maggiore intensità. Al palato è persistente, fresco e strutturato con acidità calibrata a bilanciare una grande esuberanza.