



CASTELLO DI NEIVE

BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOCG

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 in una vigna a Marcorino, una località del paese di Neive a 280 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud

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

UVE: 100% Barbera

PRODUZIONE : Affinamento 12 mesi in barriques di rovere francese nelle storiche cantine del Castello

ETÀ: 25-30 anni circa.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Al naso è intenso e complesso con profumi che spaziano dai frutti rossi maturi, alle spezie con sfumature di cacao e nocciole. Pieno, alcolico, giustamente acido e molto strutturato è di grande persistenza gustativa.

