



CASTELLO DI NEIVE

BARBERA D'ALBA 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

Il vino nasce da uve provenienti da vigneti diversi, tutti di proprietà e raccolte insieme.

ESPOSIZIONE: Sud- Est e Sud- Ovest da 240 a 280 metri s.l.m.

SUOLO: troviamo zone con più presenza di strati di marne compatte grigie, alternati a strati di sabbia e altre con marne blu e calcare.

ETÀ: 35-40 anni.

UVE: 100% Barbera.

PRODUZIONE: fermentazione a temperatura controllata, rimontaggio automatico durante la macerazione per estrarre delicatamente le sostanze coloranti presenti nelle bucce. La malolattica e l'affinamento continuano in serbatoi di acciaio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino dal colore rosso rubino molto vivo con riflessi violacei con al naso profumi vinosi con note fruttate molto fresche che ricordano i frutti rossi ben maturi. Al palato è fresco ed equilibrato con acidità presente ma ben integrata e compensata dalla morbidezza.

