

# CASTELLANIA

## Colli Tortonesi Barbera DOC

*Il Castellania è il primo vino prodotto nella vendemmia 2005 ed è dedicato al paese dove abbiamo scelto di lavorare e al quale ci legano affetti e tradizioni.*

**Zona di produzione:** le uve provengono esclusivamente da vigne di proprietà ubicate in Castellania (altitudine m. 400) nel cuore dell'area a denominazione di origine "Colli Tortonesi", in una zona tradizionalmente vocata ad una viticoltura di pregio.

**Uve:** 100% Barbera

**Vendemmia:** prestando particolare attenzione al raggiungimento della maturazione ottimale, le uve sono selezionate e raccolte a mano in cassette da 18-20 kg.

**Tecniche di vinificazione:** dopo la pigia-diraspatura la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata (26-28°C); la macerazione ha una durata di 15 giorni, accompagnata da rimontaggi e follature; dopo la svinatura ed un primo travaso il vino svolge la fermentazione malolattica in serbatoi d'acciaio. Segue un passaggio di dodici mesi in botti di rovere da 25 ettolitri. Il vino riposa ulteriormente in acciaio per otto mesi.

**Affinamento:** il vino matura per circa 20 mesi tra acciaio e botte grande e si affina ulteriormente in bottiglia per un periodo minimo di 8 mesi.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso rubino intenso e compatto.

**Profumo:** fine, variegato con note di frutti rossi e sentori floreali.

**Gusto:** armonico e strutturato, con acidità pienamente integrata.

**Consigli per una degustazione ottimale:** alla temperatura di 18°C

**Abbinamenti gastronomici:** primi piatti a base di pasta fresca, paste ripiene, arrostiti, carni alla brace, salumi, e formaggi di media stagionatura.

# C

VIGNE MARINA COPPI



Vigne Marina Coppi 2016©  
di Francesco Bellocchio

Via Sant'Andrea, 5 - 15051 Castellania (AL)  
Piemonte - Italy  
tel / fax +39 0131 837089

info@vignemarinacoppi.com  
vignemarinacoppi.com