



M O R R A

BARBERA D'ALBA doc CASTLÈ

Una vigna ampia e soleggiata, dal terreno povero e sabbioso, è all'origine della selezione più importante della cantina, prodotta solo nelle annate ritenute eccezionali. La produzione d'uva è limitata per le stesse caratteristiche del vigneto e questo consente di portare in cantina frutti concentrati e ricchi. Una lunga macerazione a temperatura controllata consente di mantenere intatti gli aromi primari dell'uva e la caratteristica vinosità, solo ingentilita da un passaggio in legno mai invasivo e di durata differente a seconda della vendemmia. Ne deriva un rosso al tempo stesso fragrante e solenne, di facile presa e sicura longevità, perfetto per carni bianche e rosse oppure formaggi freschi.

Vitigno:

Barbera.

Vigneto:

Castlè.

Produzione:

50/55 q. di uva per ettaro.

Vinificazione:

diraspapigiatura soffice delle uve, fermentazione in acciaio e lunga macerazione della buccia (14-15 giorni) con delèstage.

Affinamento:

12 mesi in tonneaux (500 l) e 1 anno in bottiglia.

Temperatura di servizio:

17-18° C.

Note:

vino prodotto esclusivamente nelle migliori annate.

Si mantiene e migliora nel tempo per 13-15 anni circa e ben conservato.



Azienda Agricola Stefanino Morra

Via Castagnito, 50 - 12050 - Castellinaldo (CN)

Tel. e Fax: +39 0173 213489 - Email: stefanino@morravini.it - Web: www.morravini.it - P.IVA: 02002070049