



CASCINA CHICCO
azienda agricola



BARBERA D'ALBA

GRANERA ALTA

Vitigno: Barbera 100%

Posizione vigneti: Castellinaldo - Piemonte - Italia.
La "Cassina della Granera nuova", posta sulle "fini" di Castellinaldo, apparteneva ai conti Malabaila di Canale. Da un Cabreo di metà settecento risultano già presenti vigne. L'età media del vigneto esposto a Sud, Sud-Est, Est, Nord è di 10 anni.

Terreno: argilloso-calcareo

Epoca di raccolta: fine settembre.

Resa Ha: 50 hl

Vinificazione: tutti i nostri vigneti per la produzione di vini rossi sono sottoposti a due diradamenti e, anche per la Granera Alta, che vogliamo come vino giovane, fresco e fruttato, seguiamo la stessa regola. La fermentazione avviene in acciaio a temperature intorno ai 25 - 26° C. per avere una buona estrazione del colore dalle bucce preservando i profumi, gli aromi e le particolari sensazioni olfattive della sottozona Granera. Al termine della fermentazione e dopo gli opportuni travasi, il vino sosta in contenitori tradizionali per altri sei mesi d'invecchiamento.

Profilo sensoriale: i profumi ricordano gli odori del sottobosco, le amarene, con una nota finale leggera di spezie orientali. In bocca il vino si offre con notevole potenza, addolcita tuttavia da un'ampia morbidezza; i sapori rimandano alla frutta rossa matura, alle ciliegie dolci e carnose con un finale persistente. Accompagna egregiamente piatti ricchi di sapori, quali minestre asciutte e pietanze a base di carni; predilige i formaggi a pasta morbida, grassi e di stagionatura non prolungata.

Temperatura di degustazione: 18° C.

Via Valentino n. 14
12043 CANALE (CN) - ITALIA
Tel e Fax: +39 0173 979411
cascinachicco@cascinachicco.com
#cascinachicco
cascinachicco.com

