



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**

