
ALBAROSSA

Piemonte DOC



VITIGNO

100% Albarossa, incrocio in fiore di Chatus (Nebbiolo di Dronero) e Barbera.

ORIGINE

Vigneti Marengo a Strevi e Cassine, ben esposti e dalla rinomata vocazione.

VINIFICAZIONE

Uve selezionate e raccolte manualmente in piccole cassette. Fermentazione alcolica in recipienti di acciaio di dimensioni contenute. Dopo la fermentazione malolattica si prosegue con l'affinamento in botti di rovere da 225 e 1500 litri. L'imbottigliamento avviene dopo almeno 18 mesi di affinamento.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Bouquet intenso, avvolgente, complesso, con prevalenza di sensazioni fruttate e floreali, con una spiccata componente speziata e note tostate. Sapore pieno e di struttura, persistente ed armonico, fresco a sapido.

ABBINAMENTI

Salumi, bolliti, arrosti, formaggi stagionati. Adatto per piatti a base di carni rosse, fegatini o frattaglie cucinate con le erbe. Sorprende l'abbinamento a tutte le varietà di pesce cucinato con pomodoro, fritto in padella o al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Aprire e preferibilmente decantare o lasciare riposare per qualche minuto. Servire in calici grandi a 18°C. Adatto all'invecchiamento per oltre 10 anni.

ALCOL

13% vol.