



PIEMONTE DOC ALBAROSSA

Nato dall'incrocio tra Nebbiolo e Barbera, quello dell'Albarossa è un vitigno creato negli anni '40 dal professor Dalmasso, con l'intento di ottenere una varietà che compendiasse in sé i pregi dei due più importanti vitigni piemontesi, autoctono a tutti gli effetti. L'Albarossa è un'ottima cultivar, capace di offrire ottimi risultati di produzione e di vinificazione anche se occorre tenere presenti le sue necessità in quanto richiede terreni asciutti e posizionati in colline particolarmente soleggiate, con suoli calcarei e ricchi di microelementi; è comunque in grado di generare un grande e moderno vino di grande impatto visivo e olfattivo, che conserva integri i caratteri di piemontesità nella freschezza e nella presenza morbida dei tannini.

IN VIGNA

Collocazione Geografica

Comune di Albugnano (AT), 500 metri s.l.m. con esposizione a sud.

Varietà: Albarossa

Epoca di raccolta: prima decade di ottobre con raccolta e cernita manuale delle uve perfettamente mature

Anno di impianto: 2011, 2016

Sistema di allevamento: gujot

Tipologia di terreno: marna di sant'Agata, franco sabbioso

Resa ettaro: 80 q/ha

IN CANTINA

Sistema di vinificazione: vinificazione tradizionale delle uve in purezza, diraspapigiatura molto delicata con macerazione di 10/12 gg.

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere

Periodo di imbottigliamento: 18 mesi successivi alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Formati disponibili: 0,75 l, 3L

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dotato di colore rosso rubino intenso e notevole stuttura con richiami di piccoli frutti e spezie. All'assaggio è caldo, morbido e dotato di una notevole persistenza. Tendente alla longevità.

Consigli per abbinamento: molto versatile, si accompagna bene sia a primi piatti importanti che secondi di carne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°



Az. Agr. Alle Tre Colline
di Carossa Franco
Albugnano (AT), Italia

www.alletrecolline.com
info@alletrecolline.com