



ALBUGNANO DOC ROSATO

Un vino che nasce come una sfida unita alla voglia di innovazione e sperimentazione. Per questo abbiamo scelto un vitigno profondamente radicato nella tradizione piemontese come il nebbiolo, vinificato separatamente ha dato subito risultati sorprendenti.

IN VIGNA

Collocazione Geografica

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

Varietà: Nebbiolo

Epoca di raccolta: tra fine settembre e inizio ottobre con raccolta e selezione manuale. I grappoli di Nebbiolo sono gli ultimi ad arrivare a maturazione, l'attesa tiene conto della maturazione dei tannini, che necessita di più tempo.

Anno di impianto: 2002

Sistema di allevamento: gujot

Tipologia di terreno: marne di sant'Agata, terreno calcareo-limoso

Resa ettaro: 90 q/ha

IN CANTINA

Sistema di vinificazione: dopo la diraspapigiatura il mosto resta in contatto con le bucce per poche ore, trascorse le quali vengono poi separate e messe a fermentare a temperatura controllata.

Affinamento: non previsto

Periodo di imbottigliamento: primavera successiva alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: non previsto

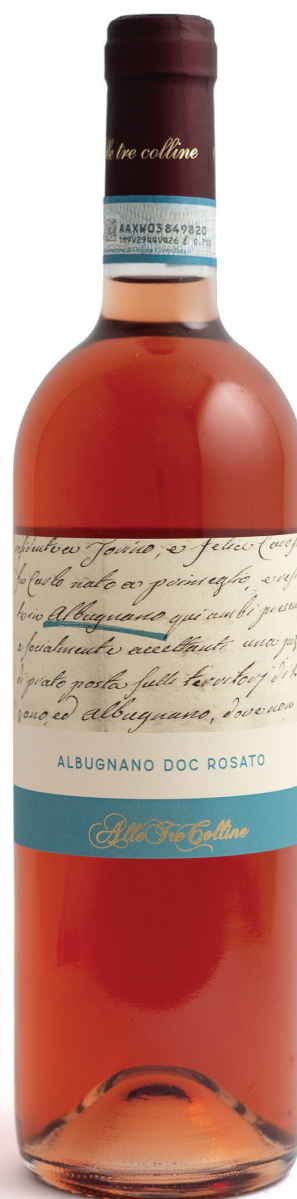
Formati disponibili: 0,75l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Rosa cerasuolo. Assaggio corposo perfettamente amalgamato e permeato di una nitida freschezza.

Consigli per abbinamento: ideale come aperitivo e per accompagnare carni bianche

Temperatura di servizio: 14°



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

www.alletrecolline.com
info@alletrecolline.com