



ALBUGNANO DOC SUPERIORE

L'Albugnano è la nostra storia! La nostra famiglia fin dal 1803 coltiva e vinifica uve Nebbiolo. È un vitigno che riflette le particolarità delle nostre colline regalando un vino nobile dotato di carattere e longevità che si esprime con classe ed eleganza grazie ad un attento affinamento in legno di rovere.

IN VIGNA

Collocazione Geografica

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

Varietà: Nebbiolo

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

Anno di impianto: 2002

Sistema di allevamento: gujot

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

Resa ettaro: 85 q/ha

IN CANTINA

Sistema di vinificazione: La pigiadiraspatura deve essere molto delicata, a causa della estrema fragilità del raspo di Nebbiolo. La fermentazione inizia lentamente, per preservare aromi e profumi. Dopo circa 8-10 giorni, terminata la trasformazione degli zuccheri in alcol, procediamo alla svinatura, seguita dalla fermentazione malolattica.

Affinamento: in botti di rovere da 500 l per circa 12 mesi

Periodo di imbottigliamento: 18 mesi successivi alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Formati disponibili: 0,75l - 3L

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rosso granato, austero di forte impronta territoriale con corpo deciso e buona persistenza. All'olfatto emergono fiori essiccati, viola e delicate note di cuoio e scie balsamiche. Vino tendente alla longevità.

Consigli per abbinamento: primi piatti della cultura gastronomica piemontese, formaggi di media stagionatura ma soprattutto carni rosse importanti e selvaggina.

Temperatura di servizio: 18°



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

www.alletrecolline.com
info@alletrecolline.com