



ALBUGNANO DOC SUPERIORE "Va' Anait"

Dopo un'attenta e scrupolosa scelta dei migliori grappoli di Nebbiolo ne è derivata questa selezione speciale di Albugnano doc superiore "VA' ANAIT", Nebbiolo in purezza per un ambizioso progetto dell'Associazione 549 che accomuna diversi produttori di questa tipologia vigilando sulla produzione e la qualità finale. L'elevazione in legno di rovere per 18 mesi ha esaltato questo importante vino capace di coniugare storia, sapori, parole, gusto e concretezza.

IN VIGNA

Collocazione Geografica

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

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: 2000

Sistema di allevamento: gujot

Tipologia di terreno: marna di sant'Agata

Resa ettaro: 80 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 10-12 giorni, terminata la trasformazione degli zuccheri in alcol, procediamo alla svinatura, seguita dalla fermentazione malolattica.

Affinamento: in botti di rovere da 700 l per circa 18 mesi

Periodo di imbottigliamento: 22 mesi successivi alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Formati disponibili: 0,75l in bottiglie personalizzate con logo dell'associazione

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rosso granato per questo vino elegante e armonioso, austero di forte impronta territoriale con corpo deciso e lunga persistenza aromatica.

Consigli per abbinamento: predilige piatti sostanziosi, carni stufate, arrostiti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°



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

www.alletrecolline.com
info@alletrecolline.com