



ALBUGNANO DOC

Il "Nebbiolo" lo definiamo il "vitigno delle nebbie", la vendemmia delle sue uve viene fatta per ultima, generalmente ad ottobre, quando c'è già la nebbia e gli acini sono ricoperti da una specie di patina, la pruina, che farebbe ricordare la foschia. I suoi grappoli regalano vini molto strutturati e adatti all'invecchiamento, ma a seconda del terreno da cui provengono presentano peculiarità davvero molto diverse da cui nascono i più importanti vini del Piemonte.

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 necessitano di più tempo.

Anno di impianto: 2011

Sistema di allevamento: gujot

Tipologia di terreno: marne di sant'Agata, sabbioso

Resa ettaro: 90 q/ha

IN CANTINA

Sistema di vinificazione: la diraspapigiatura 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: non previsto

Periodo di imbottigliamento: fine primavera successiva alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

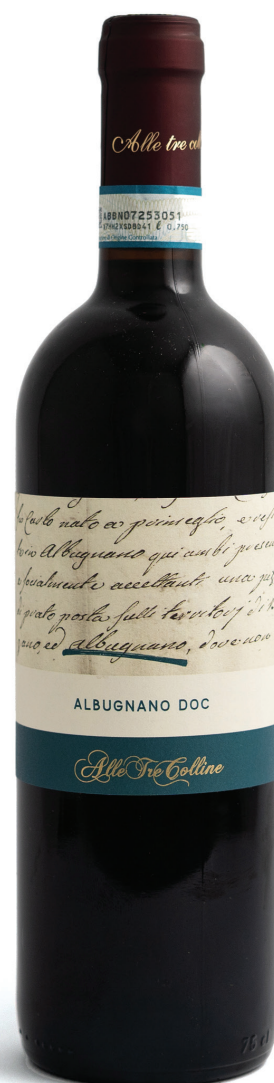
Formati disponibili: 0,75 l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino con bouquet elegante e delicato. Al palato si presenta ricco, morbido con un tannino molto raffinato. Tendente alla longevità.

Consigli per abbinamento: primi piatti della tradizione piemontese, carni rosse importanti e selvaggine, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16°



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

www.alletrecolline.com
info@alletrecolline.com