

LINEA 1333



Giovà

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ALBAROSSA

Da un innesto di Nebbiolo e Barbera ecco che nasce l'Albarossa, un vino dai sentori completi con caratteri estremamente fini ed importanti

Vitigno: Albarossa 100%

Grado: 14.0 % vol

Colore: Rosso

Tipologia: Fermo, Secco

Colore: Rosso rubino tendente al granato

Profumo: Intenso, con sentori di frutta rossa e spezie

Gusto: Secco, con sentori di frutta, ciliege, prugne e confetture

Temperatura: Servire a 17-19°C

Epoca di vendemmia: fine Settembre – Prima decade di Ottobre

Vinificazione: La macerazione e la fermentazione avvengono a temperatura controllata, con brevi rimontaggi, per favorire l'estrazione

degli aromi e dei sentori varietali caratteristici delle nostre uve.

Max. 26-28

Malo-lattica: Sì, effettuata in maniera naturale subito dopo la fermentazione alcolica

Affinamento: 4 mesi in botti di cemento e 6 mesi in in bottiglia

Confezionamento: Cartoni da 6 e 12 bottiglie



Abbinamenti: Primi piatti con sughi di carne e funghi, carni rosse, arrostiti e alla brace, formaggi stagionati

