

Piemonte DOC

Albarossa

Creato nel 1938, questo vitigno ha trovato casa sulle colline del Monferrato e sul bric di Olivola. Le uve della Barbera e del Nebbiolo si uniscono in un vino fortemente identitario, un equilibrio virtuoso interpretato dall'eleganza di Bricco dei Guazzi.



UVE	100% Albarossa - incrocio di Nebbiolo e Barbera
ORIGINE	Monferrato alessandrino - Olivola da 150 a 250 metri s.l.m.
AFFINAMENTO	12 mesi in barrique, 12 mesi in botte da 20hl e almeno 12 mesi di bottiglia
ANNATA	2019
DATI ANALITICI	Alcol 16%
LONGEVITÀ	Maturità ottimale 8-10 anni
	Contiene Solfiti

TERRENI

Vigneto Mandola e Presidenta: il terreno marnoso, calcareo e tufaceo consente un grande sviluppo in profondità delle radici, garantendo la maturazione dell'uva anche in assenza d'irrigazione. Vigneto Campone: esposizione nordovest, dove le marni bianche si alternano a zone più ricche di ferro e argilla.

DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino intenso, profondo, quasi impenetrabile. Al naso è subito caldo e avvolgente, con intensi sentori di mirtillo, piccoli frutti a bacca rossa e note di torrefazione e cuoio.

VINIFICAZIONE

La vendemmia in surmaturazione delle uve addolcisce i tannini caratteristici del Nebbiolo e l'acidità della Barbera. Il mosto ottenuto dalla pigia - diraspatura è lasciato a macerare a contatto con le bucce per una settimana in grandi vasche d'acciaio, a temperature comprese tra i 25° e i 28° C.

ABBINAMENTI

Si integra magnificamente con i piatti più rappresentativi della cultura monferrina, in particolare quelli a base di carne.

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO 2 BICCHIERI

JAMES SUCKLING.COM 90

BIBENDA 4 GRAPPOLI



BOLLINO ROSSO

Jancis Robinson 14.5



84