



Questa varietà vuole essere il nostro personale biglietto da visita in Monferrato. Concentrato in un piccolo vigneto sul confine tra Cella Monte e Rosignano, si tratta di un uvaggio con molto potenziale.

Fino dalla prima vendemmia, nel 2015, si è voluto proporre un vino di grande struttura e con un corpo intenso in grado di essere apprezzato sia per pienezza sia per equilibrio.

Il colore è un rosso violaceo molto limpido che, nel richiamare la buccia della varietà, presenta sfumature tendenti al blu. I profumi avvolgenti e immediati vanno dai frutti rossi alla viola, creando un bouquet ad ampio spettro.

Vino dal gusto veramente impattante e di grande corpo, mantiene allo stesso tempo una buona acidità. Avvolgente e lungo, il suo tannino e la sua carica alcolica moderati ed equilibrati contribuiscono al dargli armonia.

Vitigno e zona di produzione

Varietà: 100% Albarossa

Altitudine vigneto: 190 meters slm

Area di produzione: Vigneto in affitto situato nel comune di Rosignano.

Produzione

Periodo della vendemmia: Settembre - Ottobre

Sistema di potatura: Guyot

Densità di piantagione: 4500 ceppi per ettaro

Metodo di raccolta: Manuale, in cassetta o in bigonce

Resa: 60 q/ha

Vinificazione

Vinificazione: Classica in rosso con dai 15 ai 35 giorni di macerazione.

Tipo di affinamento: acciaio

Durata di affinamento: 36 mesi

Analisi

Alcol: 14% vol

Acidità: 6,10 g/L

Residuo zuccherino: 30 mg/L

Solfiti: 50 mg/L

Altre informazioni

Temperatura di servizio: 15 - 18 °C