



PIEMONTE ALBAROSSA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

RAY

“Raro come un diamante rosso,”

- .. Regione: Piemonte
- .. Uvaggio: 100% Albarossa
- .. Alcol: 14%

- .. Affinamento: Acciaio
- .. Temperatura di Servizio: 14-16 °C
- .. Calice suggerito: Tulipano largo



Rosso rubino intenso, impreziosito da caratteristici riflessi magenta, si apre con un profondo e ampio bouquet con sentori di frutta rossa e note vegetali.

L'Albarossa è un'uva rara, nata dall'incrocio di Barbera X Nebbiolo di Dronero. Vitigno autoctono dal grande potenziale, la cui coltivazione è ancora oggi nelle mani di pochissime cantine. La nostra interpretazione prevede vendemmia manuale e dodici mesi di affinamento in acciaio, seguiti da ulteriori dodici mesi in bottiglia.

Caldo, vigoroso, rivela la sua personalità con abbondanza di frutta rossa, spezie esotiche, note vegetali, evolvendo nel tempo con sorprendente complessità. L'armonia tra i tannini e la forza alcolica accompagna l'intensa persistenza, che si esalta alla perfezione con la cucina moderna: carni, formaggi, cacciagione e piatti speziati. Straordinario con la cucina etnica.



Riconoscimenti e Premi

Mundus Vini:	Gold Medal
Il Gambero Rosso:	2 Bicchieri
Decanter Awards:	Bronze Medal
Luca Maroni:	94 pts
Il Golosario:	Top wine
Guida Vini Veronelli:	88 pts
Torchio D'Oro:	Best of Show
Vini Buoni d'Italia:	4 Stars