



Gold Medal

2 Bicchieri

94 pts

88 pts

4 Stars

Top wine

Bronze Medal

Best of Show





DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



"Raro come un diamante rosso,,

:. Regione: Piemonte

:. Uvaggio: 100% Albarossa

:. Alcol: 14%

:. Affinamento: Acciaio

Mundus Vini:

Luca Maroni:

Il Golosario:

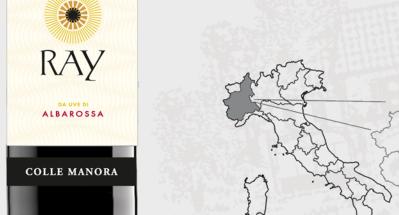
Torchio D'Oro: Vini Buoni d'Italia:

Il Gambero Rosso: Decanter Awards:

Guida Vini Veronelli:

:. 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.