

:. PIEMONTE DOC ALBAROSSA

RAY

:. **REGIONE** Monferrato, Piemonte

:. **VIGNETO** "Cascina Rossa" | Esposizione Sud

:. **UVAGGIO** 100% Albarossa

:. **ALCOOL** 14%

:. VINIFICAZIONE

L'Albarossa è un vitigno rarissimo, nato dalla genialità del Professor Dalmasso - che nel 1938 incrociò Barbera e Nebbiolo di Dronero, ottenendo un'uva dalle grandi potenzialità, la cui produzione è a cura oggi di pochissime cantine. Per esaltarne le caratteristiche peculiari, dopo la vendemmia manuale, la pigia-diraspatura e la lenta estrazione di colore parte la fermentazione in tini di acciaio inox termocontrollato dove il vino resta ad affinare per circa 12 mesi. Riposa infine 12 mesi in bottiglia.

.. COLORE *Rubino intenso e profondo,* impreziosito da riflessi porpora.

:. **OLFATTO**Bouquet profondo ed ampio, riunisce i migliori sentori di entrambi i vitigni "genitori", solleticando i sensi con una danza di frutta rossa fresca, foglie di tabacco, spezie.

:. **GUSTO**Caldo, morbido, vigoroso, si rivela nella ricca presenza di frutta, spezie esotiche, evolvendo nel tempo in complessità inaspettate di pepe nero. L'armonia tra il velluto dei tannini e la forza alcolica accompagna una persistenza intensa ed elegante.

:. **ABBINAMENTO** *Vino esclusivo, raro, eccentrico e figlio del Piemonte*, esprime la sua decisa personalità con salumi e formaggi di media stagionatura, carni rosse, agnello e ricette dai sapori intensi. Da sperimentare con cucina etnica, indiana e cinese, e con tonno scottato in salse rosse.

:. **CONSIGLI**Vino misterioso, per appassionati ed esploratori, il cui nome riporta ai caldi raggi del Sole, indispensabili alla sua lenta maturazione, alla sua rotondità ed energia. Da degustare con attenzione per lasciarsi conquistare.





ALBAROSSA

COLLE MANORA