

PIEMONTE DOC ALBAROSSA

DATI TECNICI

- Zona di origine: Castel Rocchero, Piemonte - nel cuore dell'Alta Langa Astigiana e dell'Alto Monferrato a 420 mt. s.l.m.
- Uve da cui è prodotto: 100% Albarossa
- Metodo di raccolta: manuale
- Tenore alcolico: 14% vol.
- Vinificazione e invecchiamento: vinificato in acciaio e in seguito affinato, per un anno, in botti da 25 hl di legno "Allier" a grana fine
- Affinamento in bottiglia prima della consegna: minimo un anno
- Epoca di consumo: ottimo fino a otto/dieci anni

DATI ORGANOLETTICI

- Colore: rosso rubino intenso con unghia violacea intensa
- Profumo: sentori di frutta scura (prugne, more, mirtilli) con nota resinosa
- Sapore: gusto pieno e sapido, con spiccata freschezza e tannini fini
- Temperatura di servizio: 17-18°C
- Abbinamenti: carni bianche e rosse, agnolotti e formaggi