



PIEMONTE DOC ALBAROSSA ROSINGANA



VIGNA DI ROSINGANA A COCCONATO

Albarossa è una varietà di uva piemontese ottenuta da un incrocio da Nebbiolo di Dronero (Chatus) per Barbera, creata nel 1938 dal professor Giovanni Dalmasso. Questo vitigno fu poi ribattezzato con il nome di Albarossa. Negli ultimi dieci anni, l'Albarossa ha visto la sua prima vera diffusione con nuove vigne, vinificazioni in purezza sempre più frequenti e con il riconoscimento della denominazione di origine controllata. Anche noi abbiamo deciso di credere nel vitigno e dal 2008 produciamo questo Albarossa intenso e fruttato dalla nostra vigna di Cocconato. Rosingana è la mezza collina che, dalla Cascina della Pieve di Cocconato, con lieve pendenza degrada verso i prati di Marcellina. Sono vigne calde, esposte a sud-ovest, con terreni argillosi abbastanza fertili che danno i vini più profondi, colorati e strutturati dell'azienda.

VIGNETO

Varietà: 100% albarossa
Vigneto: Rosingana, Bricco della Pieve, Cocconato
Altitudine: 350 metri s.l.m.
Terreno: argillo-calcareo
Sistema di allevamento: cordone speronato basso
Esposizione: Sud-Ovest

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Da uve molto mature, la fermentazione dura una decina di giorni circa; il vino, di norma sempre molto colorato, viene lasciato riposare nei tini di acciaio con periodici travasi e imbottigliato a un anno dalla vendemmia. La cura e l'attenzione nella vinificazione di questa varietà sono fondamentali per domarne la forza e l'esuberanza ed evitare i tannini più forti.

VINO

Il Monferrato è il territorio d'elezione per i vini fragranti e ricchi di frutto come l'Albarossa; il colore caratteristico è di un bellissimo rosso, intenso e scuro, mentre il profumo di composta di frutti rossi è fresco e ricco. Al gusto è subito potente e avvolgente, il tannino è ben equilibrato. La gradazione alcolica aumenta la sensazione di dolcezza. Questo vino ben strutturato si adatta ai risotti con fondo bruno o al tartufo nonché alle carni rosse e formaggi.