



PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ALBAROSSA

Il vitigno Albarossa è un incrocio Nebbiolo di Dronero (Chatus) x Barbera studiato nel 1938 dal professor Dalmasso e sperimentato dopo circa sessant'anni dal centro vitivinicolo sperimentale della Regione Piemonte.

Di colore rosso rubino carico, ha un intenso sentore di frutti rossi, spezie e una caratteristica nota vegetale.

Ha una potente struttura, caratterizzata da una piacevole freschezza, giusta vena tannica, grande morbidezza ed ottima persistenza.

Si consiglia l'abbinamento ai grandi piatti della tradizione italiana

Categoria: Denominazione di Origine Controllata

Temperatura di Servizio: 18-20° C

Annata: 2020

Gradazione Alcolica: 15 % vol.

Affinamento: 10 mesi in botte grande di rovere