



MARENCO



ALBAROSSA

PIEMONTE DOC ALBAROSSA

VITIGNO 100% Albarossa, incrocio in fiore di Chatus (Nebbiolo di Dronero) e Barbera.

ORIGINE Vigneti Marenco a Strevi e Cassine, ben esposti e dalla rinomata vocazione.

VINIFICAZIONE Uve selezionate e raccolte manualmente in piccole cassette. Fermentazione alcolica in recipienti di acciaio di dimensioni contenute. Dopo la fermentazione malolattica si prosegue con l'affinamento in botti di rovere da 225 e 1500 litri. L'imbottigliamento avviene dopo almeno 18 mesi di affinamento.

CARATTERISTICHE Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Bouquet intenso, avvolgente, complesso, con prevalenza di sensazioni fruttate, con una piacevole componente di noce moscata e altre spezie. Sapore pieno e di struttura, persistente ed armonico.

ABBINAMENTI Salumi, bolliti, arrosti, formaggi stagionati. Adatto per piatti a base di carni rosse, fegatini o frattaglie cucinate con le erbe. Sorprende l'abbinamento con i piatti di pesce in umido, fritto o alla griglia.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO Conservare la bottiglia coricata al buio in luogo fresco. Aprire e lasciare riposare per qualche minuto. Servire in calici grandi a 18°C. Adatto all'invecchiamento per oltre 10 anni.