

Ventidue



Piemonte

Denominazione di Origine Controllata

Albarossa

Vitigno: albarossa 100%

Uve: di proprietà 100%

Grado alcolico: 14,5% Vol

Annata: 2020

Giudizio organolettico: vino dal colore rosso intenso, quasi impenetrabile, al naso un forte sentore di frutta rossa e spezie. È un vino di gran corpo, strutturato e di forte impatto al palato.

Note: l'Albarossa è un vino profondamente innovativo, il vitigno è un incrocio tra Barbera e Nebbiolo.

In inverno viene eseguita una potatura a guyot, successivamente viene lavorato il terreno per arieggiare gli strati profondi e rifocillare le riserve idriche delle viti. In estate viene svolto un diradamento per ottenere uve mature poi in vendemmia.

Vinificazione: La vendemmia avviene manualmente. La macerazione dura 7-8 giorni a temperatura controllata in vasca di acciaio inox. Durante la macerazione vengono svolti diversi rimontaggi.

Affinamento: il vino viene mantenuto a riposo in botte di acciaio per almeno 18 mesi e poi in bottiglia.

Abbinamento: si accompagna a risotti, formaggi stagionati, carne di manzo e selvaggina.

Servizio: ideale temperatura di servizio tra i 18°C e i 20°C