

Marcello



Piemonte **ALBAROSSA**

Denominazione di Origine Controllata

- **Vigneti:**
- **Locazione dei vigneti:**
- **Altitudine:**
- **Esposizione:**
- **Densità piante:**
- **Forma di allevamento:**
- **Vinificazione:**

Vitigni: Albarossa
Fraz. Loreto – Costigliole d'Asti
380 m. Slm
Ovest / Nord Ovest
5000 ceppi / ettaro
Guyot classico

- cernita e selezione delle uve
- diraspatura e pigiatura
- Macerazione e fermentazione a contatto con le bucce con rimontaggi periodici
- fermentazione malolattica
- affinamento in tonneaux e barriques

Caratteristiche organolettiche:

Vino di colore rosso rubino intenso, con tenui riflessi granata. All'olfatto sprigiona profumi complessi, con note di piccoli frutti rossi, spezie intense ed un finale di vaniglia e cacao. Il sapore è molto equilibrato, morbido, con tannini delicati e dolce nel retrogusto. È consigliabile servirlo alla temperatura di 18-20° C in calici di media grandezza.

Vigne dei Mastri®

Costigliole d'Asti

Marcello

Piemonte Albarossa

Denominazione di Origine Controllata



- **Grape variety:** Albarossa*
- **Location:** in the hills around Frazione Loreto, Costigliole d'Asti, Piedmont, Italy
- **Altitude:** 380 mt (1246 ft)
- **Aspect:** W, N-W
- **Soil type:** sandy - clay
- **Vine density:** 5000 /ha
- **Pruning & trellising:** short spurs - Guyot trellising
- **Harvesting:** by hand, late September
- **Fermentation and maceration:**
 - grapes selection
 - temperature controlled
 - stainless steel vats
 - malolactic 100%
- **Aging:** in French oak tonneaux and barriques

Comment

Very unique wine Albarossa* , aged in oak barrels (tonneaux & barriques). Ruby-red color with purple reflexes. Intense and complex nose, with deep black and red fruits. Spicy and long finish with vanillin and cocoa. Balanced, round taste with delicate tannins and a sweet aftertaste. Serve at 18-20° C. in medium size glasses.

* genetic cross from Nebbiolo and Barbera

Vigne dei Mastri®

Costigliole d'Asti