



Piemonte D.o.p ALBAROSSA – “Le Giare”



Vino Piemontese nato nel 1938 dall'incrocio tra Barbera e Nebiolo, ad opera dell'ampelografo Giovanni Dalmasso.
Non ancora nato, eppure già così piemontese per origine e carattere.

Degustazione: ha **colore** rosso rubino intenso con una unghia violacea intensa; il **profumo** è pieno, netto il sentore di amarena, segue un alternarsi di prugna, composta di frutta e lieve vaniglia; il **gusto** è pieno e sapido, con spiccata freschezza e tannini fini.

Abbinamenti gastronomici: vino ideale per piatti elaborati, carni rosse, selvaggina di piume e di pelo, nonché per formaggi dai sapori accesi.

Grado alcolico %: 13,50 gradi in volume

Temperatura di servizio: 17 – 18 °C

Bicchieri consigliato: bicchiere ampio (ballons) da vino rosso invecchiato

Conservazione: in luogo asciutto, fresco e buio alla temperatura di 10 – 13 °C

Capacità di invecchiamento: 5 - 8 anni



Piemonte D.o.p ALBAROSSA – “Le Giare”



Specifiche enologiche

Tipo: rosso

Classificazione: denominazione d'origine controllata

Vitigno: alba rossa

Produzione media anno: 3.000 bottiglie da 750 ml.

Maturazione: avviene per 9 mesi in botti piccole da 500 litri in rovere di slavonia

Affinamento: 6 mesi in bottiglia prima dell'entrata in commercio a temperatura controllata di 12 – 15 °C.

Temperatura di fermentazione: ad una temperatura massima di 28 – 30 °C.

Durata della fermentazione: 8 – 10 giorni.

Fermentazione maolattica: sì, dopo la fermentazione alcolica.

Epoca di imbottigliamento: marzo – giugno dell'anno successivo all'invecchiamento.

Acidità totale: 5,4 g/l.

Ph: 3,42.

Vinificazione: In acciaio inox con una durata di 10-12 giorni con rimontaggi e delestrage.

Successivo mantenimento sulla fece fino a sei mesi.

Territorio: Sud Astigiano

Terreno: argilloso – calcareo – marna grigia

Altimetria: 280 – 300 s.l.m.

Impianto: guyot semplice

Resa per ettaro: 63 ettolitri

Clima: inverni freddi con primavere temperate ed estati calde ed asciutte

Vendemmia: dal 20 settembre al 20 ottobre

