



BRICCO DEI GUAZZI

Albarossa

PIEMONTE

DOC

Albarossa racconta Bricco dei Guazzi: il cuore in Monferrato, lo sguardo al Piemonte. Un vitigno creato nel 1938 dal professor Dalmasso, che nelle terre di Monferrato e sul bric di Olivola ha trovato casa. Le sue radici affondano in un terroir che Veronelli definì Cru, le sue uve danno vita ad un vino fortemente identitario, un equilibrio virtuoso di due vitigni: la Barbera e il Nebbiolo, interpretate dall'eleganza di Bricco dei Guazzi.

UVE	100% Albarossa - incrocio di Nebbiolo e Barbera
RESA UVE	Circa 70 qli/ha
ORIGINE	Monferrato alessandrino - Olivola da 150 a 250 metri s.l.m.
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot semplice
DENSITÀ DI IMPIANTO	5.000 piante/ha
AFFINAMENTO	12 mesi in barrique, 12 mesi in botte da 20 hl e almeno 12 mesi di bottiglia
ANNATA	2018
PRIMA ANNATA	2010
DATI ANALITICI	Alcol 15,5% Acidità totale 5,8 g/l
LONGEVITÀ	Maturità ottimale 8-10 anni

Terreni

Vigneto Mandola e Presidenta: cru censiti da Luigi Veronelli, esposti a sud. Il terreno marnoso, calcareo e tufaceo consente un grande sviluppo in profondità delle radici, garantendo la maturazione dell'uva anche in assenza d'irrigazione. La pendenza accentuata dei terreni e i venti che soffiano dal fondo valle verso l'alto della collina impediscono qualsiasi ristagno idrico. Qui il vitigno Albarossa esprime al massimo la sua potenza di colore, la corposità e il tenore alcolico.

Vigneto Campone: esposizione nord-ovest, dove le marne bianche si alternano a zone più ricche di ferro e argilla. Gli Albarossa di questo terreno spiccano per eleganza e finezza.

Vinificazione e affinamento

La vendemmia in surmaturazione delle uve addolcisce i tannini caratteristici del Nebbiolo e l'acidità della Barbera. Il mosto ottenuto dalla pigia - diraspatura è lasciato a macerare a contatto con le

bucce per una settimana in grandi vasche d'acciaio, a temperature comprese tra i 25° e i 28° C. Frequenti rimontaggi permettono un'ottima estrazione del colore e buona corposità. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene posto in barrique per 12 mesi, cui seguono altri 12 mesi in botti da 20 ettolitri e 1 anno di affinamento in bottiglia.

Degustazione e abbinamenti

Il colore è rosso rubino intenso, profondo, quasi impenetrabile. Al naso è subito caldo e avvolgente, con intensi sentori di mirtillo, piccoli frutti a bacca rossa e note di torrefazione e cuoio. Al palato è rotondo e pieno; la grande concentrazione di frutto, sorretta da un profilo tannico, lo rende un vino importante ma di grande piacevolezza. La composizione di fondo garantisce a questo vino longevità e prontezza di beva. Sposa superbamente i piatti più tipici della cultura monferrina, specie se a base di carne. Temperatura di servizio consigliata: 18-20° C.

