



BRICCO DEI GUAZZI

Monferrato - Piemonte

Albarossa

PIEMONTE DOC

Incrocio tra Nebbiolo e Barbera, quest'uva è nata per fondere le migliori caratteristiche dei due vitigni. Vigorosa in vigneto, viene opportunamente potata per dare vita a vini di carattere moderno, con tutta la potenza e il calore dei rossi piemontesi.

Uve: Albarossa 100%

Provenienza: Olivola, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Marnoso - calcareo

Altitudine: 120 – 150 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.500 ceppi per ettaro

Resa delle Uve: circa 72 quintali per ettaro

Vinificazione:

Dopo la vendemmia manuale le uve vengono pigiate e diraspate. Le vinacce ottenute vengono lasciate a macerare a contatto con i mosti a temperature comprese tra i 25° e i 28° C per una settimana in grandi vasche d'acciaio. Frequenti rimontaggi permettono un'ottima estrazione del colore e buona corposità. Viene effettuata la fermentazione malolattica e poi il vino viene posto in barrique per 6 mesi e successivamente in botti da 30 ettolitri per altri 12 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi.

Il Vino:

Rosso rubino intenso, quasi impenetrabile. Caldo e avvolgente al naso con intesi aromi di mirtillo e altri piccoli frutti a bacca rossa, mescolati con aromi di caffè tostato e di cuoio. Al palato è rotondo e pieno, grande concentrazione di frutto sorretta da un profilo tannico che lo rende un vino importante ma di grande piacevolezza.

Abbinamenti:

Sposa superbamente i piatti più tipici della cultura monferrina, specie se a base di carne.

