

# PIEMONTE DOC ALBAROSSA 2022 "Autenzio"

PODERE  
RUGGERI  
CORSINI

GENERE: VINO ROSSO FERMO  
AREA: LANGHE - MONFORTE D'ALBA (CN)  
VARIETA': 100% ALBAROSSA (Barbera x Nebbiolo di Dronero).  
Vino ottenuto da uve *Albarossa* della nostra azienda.

Alcool: 15.06 % by vol.  
Acidità totale: 6.27 grammi per litro  
Estratto non riduttore: 33.3 grammi per litro  
Anidride solforosa totale: 80mg/L

## CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Monforte d'Alba  
SUPERFICE: 0.3 ettari  
ALTITUDINE: circa 480 metri  
ESPOSIZIONE: Est  
TERRENO: Elveziano - calcareo argilloso  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP  
DENSITA': 5000 piante/ettaro  
ETA' DEL VIGNETO: 25 anni  
VENDEMMIA MANUALE

## 2022 PRODUZIONE:

1.946 bottiglie 0.75 L  
30 bottiglie 1.50 L

## ENOLOGIA

La vinificazione inizia dopo una vendemmia manuale in casse, iniziando con la rimozione immediata del raspo, seguita da quattro rimontaggi al giorno per la prima settimana. La macerazione dura dieci giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene messo a riposare per trenta mesi in diverse botti di rovere francese. Imbottigliato nel Marzo 2024.

## NOTE DEGUSTATIVE

Il Piemonte DOC Albarossa Autenzio è un vino particolarmente ben strutturato e corposo, con una notevole ed equilibrata acidità e tasso alcolico. È fragrante e piacevolmente tannico.

## ABBINAMENTI

Può essere abbinato a primi piatti, ma anche a carni, formaggi e salumi e consigliamo di provarlo con polenta e formaggio.