

PIEMONTE DOC ALBAROSSA

2023

"Autenzio"

PODERE
RUGGERI
CORSINI

GENERE: VINO ROSSO FERMO

AREA: LANGHE - MONFORTE D'ALBA (CN)

VARIETA': 100% ALBAROSSA (Barbera x Nebbiolo di Dronero).

CERTIFICAZIONE: SQNPI

Vino ottenuto da uve *Albarossa* della nostra azienda.

Alcool: 14.58 % by vol.

Acidità totale: 6.75 grammi per litro

Estratto non riduttore: 30.2 grammi per litro

Anidride solforosa totale: 32 mg/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: 26 anni

VENDEMMIA MANUALE

2023 PRODUZIONE:

2.577 bottiglie 0.75 L

18 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 Novembre 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.