

PIEMONTE DOC ALBAROSSA

2024

“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: 13.84 % by vol.
Acidità totale: 6.57 grammi per litro
Estratto non riduttore: 29.2 grammi per litro
Anidride solforosa totale: 85 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: 27 anni
VENDEMMIA MANUALE

2024 PRODUZIONE:
2.607 bottiglie 0.75 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 12 mesi in botti di rovere di Slavonia. Imbottigliato nel Dicembre 2025.

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.