

Piemonte DOC Albarossa BIOC

Albarossa è una varietà di uva piemontese ottenuta da un incrocio da Nebbiolo di Dronero (Chatus) per Barbera, creata nel 1938 dal professor Giovanni Dalmasso, alla ricerca di nuove varietà che unissero l'eleganza del Nebbiolo con la freschezza della Barbera.

L'Albarossa è un'uva con acini piccolissimi e molto concentrati. La sua resa uva/vino è molto bassa proprio perché gli acini sono di piccole dimensioni e contengono quindi poca polpa.

L'impianto, nella vigna di Montecastello, risale al 2004, ma la prima vinificazione in purezza è stata effettuata nel 2012.

VIGNETO

Varietà: 100% Albarossa

Vigneto: Montecastello, Corteranzo di Murisengo

Altitudine: 450 metri s.l.m.

Terreno: argilloso-calcareo ricco di tufo

Esposizione: Sud

Sistema di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

È una varietà a maturazione tardiva; dopo la raccolta, rigorosamente manuale ed in cassetta, ad inizio - metà ottobre, l'uva viene pigiata ed inizia la fermentazione in acciaio, in cui permane per ulteriori due settimane circa di macerazione.

A fermentazione malolattica ultimata, il vino viene travasato in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio, dove permane per circa 12 mesi.

Viene dunque imbottigliato senza subire chiarifiche ed affina in bottiglia ulteriori 6 mesi prima della messa in vendita.

VINO

Il colore è rosso rubino intensissimo ed impenetrabile, con alcuni riflessi violacei in particolar modo quando è molto giovane.

Il bouquet aromatico è molto intenso e variegato; in età giovanile predominano i piccoli frutti rossi, fragole acide e ciliegie, mentre dopo l'evoluzione in barrique si possono distinguere anche sentori balsamici, tipici della parte varietale che deriva dal Nebbiolo, ed aromi che rimandano alla tostatura del legno, quali vaniglia e cioccolato, il tutto in grande equilibrio.

Al gusto è subito potente e avvolgente, il tannino ricorda quello dolce della Barbera ma è intenso come nei Nebbioli migliori. La gradazione alcolica aumenta la sensazione di dolcezza. L'acidità, inoltre, lo rende fresco anche dopo svariati anni.

È un vino da lungo invecchiamento in bottiglia che si adatta benissimo alla cucina piemontese, in particolar modo ai piatti a base di carne rossa, ai formaggi stagionati ed al tartufo.

Si consiglia di servirlo a 16/18° C.