

IPARCELLARI

UN VIGNETO UNA PARCELLA UN VINO

Davide Canina

PIEMONTE ALBAROSSA "PARCELLA 269" DOC



Scheda tecnica del vino

Vitigno: Albarossa 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)

Vigneto: Bricco Cantamessa

Località: Govone - Cuneo - Roero - Piemonte

Numero di Parcella: 269

Estensione Parcella: 0,7 ha

Terreno: argillo-limoso (limo al 56,86% , sabbia al 15,1%), argilla al 28,1%.

Dotazione normale di calcare totale 116 g/Kg

Esposizione: Ovest

Dati di lavorazione

Vendemmia: raccolta a mano in cassetta

Macerazione: 15 giorni sulle bucce

Affinamento: 12 mesi in Tonneaux da 500 LT

Conservazione: 10 mesi in bottiglia prima della messa in commercio

Numero di Bottiglie: 2500 circa

Temperatura di Servizio: 15/16 °C

Degustazione del vino

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Al naso ha un buon frutto di mora matura.

Molto intensa la nota balsamica, erbe officinali e un finale molto speziato (chiodo di garofano, ginepro). In bocca si presenta con un buon equilibrio tra freschezza e tannino che rende molto piacevole la beva. Retrogusto finale molto persistente dove ritroviamo le sensazioni balsamiche e speziate del bouquet olfattivo.

