ACQUISTATO IL .....

Albugnano DOC 2013

Il Nebbiolo d?altura

La ricerca di vini originali e rari costituisce il fondamento della nostra passione e non vedevamo l?ora di presentarti un prodotto unico nel suo genere, proveniente dal tetto della viticoltura piemontese. Ci piace chiamarlo "Nebbiolo d?altura": ecco a te l?Albugnano DOC della Cantina Mosparone.

La DOC Albugnano è una denominazione davvero molto particolare: in tutto il territorio dell?Astigiano è infatti l?unica a base di nebbiolo, il che contribuisce a rendere i vini provenienti da questo terroir unici e tutti da scoprire. La DOC prende il nome dal piccolo paese omonimo, collocato nel punto più alto di tutto il Monferrato, conosciuto anche come la ?terrazza del Monferrato?: da qui è infatti possibile osservare il territorio piemontese in tutta la sua vastità, ammirando le imponenti vette del Monviso e del Monte Rosa. Volendo effettuare un confronto con i più conosciuti Nebbiolo delle Langhe o del Roero, questo Albugnano DOC presenta un corpo più sottile e dei sentori olfattivi incredibilmente affascinanti, che ben rappresentano questo territorio magico: il naso si presenta infatti con profumi di erbe aromatiche essiccate e note di sottobosco, che cedono il passo a profumi che ci ricordano la composta di mele; il palato è austero, con tannini energici e ritorni varietali di viola. Un Nebbiolo nato in altitudine, per merito della Cantina Mosparone, una giovane realtà che si sviluppa su 10 ettari coltivati a vigneto, nata dalla passione per i vini di qualità di Simonetta Boschetti e Fabrizio Ghebbano. Albugnano DOC 2013: berlo farà venire le vertigini al tuo palato!

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud, Sud-est, 350-480m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Entro i prossimi cinque anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, secondi di carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio per circa 6-8 giorni alla temperatura controllata di 24°-25°. La fermentazione malolattica si svolge in acciaio; segue affinamento per 8-10 mesi in botti di rovere francese da 25-30 ettolitri di. L?affinamento in bottiglia è di almeno 6 mesi.
Sensazioni	Di colore granato. Il naso è molto particolare, e ci ricorda profumi di erbe aromatiche essiccate, con note di sottobosco che cedono il passo alla composta di mele. Al palato è austero, con un tannino vigoroso che scuote la bocca e la mantiene in tensione, con ritorni varietali di viola

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821