ACQUISTATO IL .....

Albarossa Piemonte DOC 2010



Una denominazione particolare

Rosso rustico, di ottima struttura e tannicità. Profilo olfattivo ben evoluto, etereo, non è un vino per femminucce. Prodotto con uve albarossa in purezza, è un vino che può maturare in cantina per qualche anno.

Le origini di Viotti Vini risalgono alla fine del 1700. L'Azienda all'epoca prendeva il nome dalla Cascina di proprietà della famiglia Viotti, "Cascina Bricco". Il nome è rimasto quello fino a maggio 2008, quando è subentrata Bianca, settima generazione della famiglia. Per l'occasione si è deciso di dare un nome maggiormente identificativo all'Azienda, che è diventata così Viotti Vini. Oggi i vigneti dell'Azienda si estendono su 16 ettari, coltivati ad Albarossa, Barbera, Dolcetto, Cabernet Sauvignon e Brachetto a bacca scura, Cortese e Moscato a bacca bianca. In cantina lavora Bianca con il padre Guido, con la consulenza dell'enologo Ignazio Giovine. L'Azienda da sempre seleziona le uve con cura e nel massimo rispetto dell'ambiente praticando la "lotta integrata" per la difesa delle colture. Per la vinificazione si predilige l'acciaio, con l'affinamento in botti di legno solo per alcuni dei vini. Non si eseguono, per scelta, torchiature delle vinacce. Le etichette dei vini sono realizzate appositamente per Viotti Vini da Walter Pozzebon, artista e amico di famiglia.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud-est, 420 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Albarossa 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°-21°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Selvaggina, agnolotti, pasta fresca, formaggi stagionati, arrosti di carne bianca e rossa.
Vinificazione	In acciaio. Successivo affinamento per 1 anno in grandi botti di legno allier francese a grana fine. Affinamento in bottiglia per minimo 2 anni.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso con unghia violacea intensa; al naso presenta sentori di frutta scura con nota di resina; in bocca è pieno e sapido con spiccata freschezza e tannini fini.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821