ACQUISTATO IL .....

Albugnano Superiore DOC 2010



Un vino di spessore

Le uve Nebbiolo in Piemonte sono una vera istituzione, tanto che in ogni zona i viticoltori si sono cimentati nella sua coltivazione e nella successiva vinificazione. L'Albugnano è una di queste, un vino rosso dell'astigiano che porta con sé tutto il buono delle sue uve di origine, declinandole secondo la logiga astigiana: carattere forte e determinazione!

Cantina Mosparone è 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. Simonetta e Fabrizio si sono focalizzati sulla produzione di vini autoctoni piemontesi e possiamo confermare che li fanno buonissimi! Della loro gamma abbiamo selezionato Albugnano, Barbera e Barbera Superiore: provali tutti!

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud / sud-est, 350-480 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Secondi di carne importanti, arrosti, brasati, cacciagione.
Vinificazione	Fermentazione in acciaio alla temperatura controllata di 26-28° per 15-18 giorni; fermentazione malolattica svolta in acciaio; affinamento in botti di rovere francese da 25-30 hl di secondo e terzo passaggio per minimo 24 mesi; riposo in bottiglia per almeno 12 mesi.
Sensazioni	Sbicchierato appare rubino intenso con sfumature granato; nei profumi è netta la sensazione di frutta rossa, con sfumature di rosa appena accennate. L'assaggio è pieno, di grande carica, con i tannini che si sviluppano bene e rimangono nel tempo.

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