

ACQUISTATO IL

Albugnano DOC 2016

ALBUGHAHO Svinando

Nebbiolo d'altura

Fine ed elegante, questo Albugnano di Tamburnin esprime note suadenti e fresche. Bocca ricca, equilibrata, dal tannino setoso. WOW!

Siamo nel territorio del Basso Monferrato Astigiano, in frazione Bardella di Castelnuovo Don Bosco. Qui più di 3 secoli fa veniva eretta la Tenuta Tamburnin, denominata così ispirandosi ai tradizionali tamburi che accompagnavano le avanzate dell'esercito Savoia. Una location oggi molto ricercata per eventi e matrimoni, con la suggestiva cornice del viale di acacie e dall'abbraccio dei vigneti che incorniciano la Tenuta. La cura scrupolosa dei nove ettari vitati, denominati Conca d'Oro, disposti ad anfiteatro attorno alla Tenuta Tamburnin regala le uve di alta qualità utilizzate per produrre questo blend dall'ottima struttura, elegante e leggermente speziato. La mission aziendale, sotto l'egida delle sorelle Elena, Valeria e Claudia Gaidano, è di produrre vini di alta qualità valorizzando il territorio, con un occhio attento alla sostenibilità e alle future generazioni.

La Vigna

Terreno Argilloso, ferroso con presenza di argille rosse

Esposizione Sud-est, 350m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000 ceppi per ettaro

II 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 Ideale con carni grigliate, formaggi e arrosti.

Vinificazione Fermentazione alcolica e macerazione in vasche d'acciaio per circa una decina di giorni. Successiva fermentazione

malolattica. Affinamento per un anno in botti di legno, 3 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia.

Sensazioni Fine ed elegante, con note suadenti e fresche. Bocca ricca, equilibrata, dal tannino setoso