



ACQUISTATO IL

"La Furnera" Piemonte DOC Albarossa 2018

2018

Una piccola chicca



Svinando

Quella che abbiamo qui è una piccola chicca, proposta dalla storica cantina Vinchio Vaglio. Si tratta di un vino rosso prodotto a partire da uve Albarossa. Meno conosciuta dei nobili genitori, l'Albarossa è un vitigno a bacca nera, creato negli anni 30 incrociando Barbera e Nebbiolo. Inizialmente selezionato per la sua resistenza alle malattie, nel tempo si è rivelata un'uva ideale per la produzione di vini di alta qualità. Vinchio Vaglio la propone in una versione super tradizionale, frutto di una vinificazione accurata e una lenta maturazione in barrique di rovere e tonneau da 500 litri. In totale il vino attende in cantina per circa 18 mesi e in questo caso i tecnici dell'azienda utilizzano principalmente legno nuovo (solo in piccola parte botti di secondo passaggio). Al termine della maturazione, il vino viene assemblato in vasche di cemento per poi essere imbottigliato. Prima della commercializzazione, poi, viene ancora affinato in cantina per circa un anno. Colore rosso rubino con riflessi viola, al naso si rivela complesso, con sentori speziati e note di pepe nero. Seguono una sensazione netta di vaniglia e di boisé, ben amalgamate al frutto. In bocca è caldo e avvolgente, con una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. Ottimo con selvaggina, brasati e stufati.

Nel 1959, anno di fondazione, erano solo 19. Oggi, i soci della Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio Serra, sono quasi 200. In totale gestiscono con cura e passione circa 450 ettari di vigneto. In particolare a Barbera, il cosiddetto "Rubino di Vinchio", ma anche altri vitigni tipici del territorio, come il Dolcetto, il Cortese, il Grignolino, il Nebbiolo, il Brachetto, il Moscato, la Freisa e la Bonarda. A questo fitto gruppo di autoctoni, ossia tipici del territorio, si aggiungono anche i vitigni internazionali che meglio si adattano alle colline piemontesi, come il Pinot Nero, lo Chardonnay, il Sauvignon e il Viognier. I vigneti, in larga parte su pendii molto ripidi, rendono le lavorazioni particolarmente impegnative ma, allo stesso tempo, garantiscono esposizioni ottimali che si traducono in maturazioni perfette. Alla qualità dell'uva raccolta contribuisce, ovviamente, anche la natura dei suoli, le cui componenti minerali garantiscono la produzione di vini di alta qualità. La cantina, invece, dotata di attrezzature all'avanguardia e moderni impianti per la vinificazione, è anche dotata di un'ampia barraia, ricavata all'interno della collina, che garantisce temperatura e umidità costanti e naturali. Qui si trovano barrique e fusti di rovere francese di varia capienza, dove i vini possono affinare lentamente. Per tutto il tempo necessario.

La Vigna

Terreno	sabbioso argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino Rosso DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Albarossa 100%

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori orizzontali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 8 giorni a una temperatura iniziale di 24°C che arriva gradualmente fino a 28°C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia. Affinamento: al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica in vasche inox a temperatura di 18°C. A fermentazione conclusa, il vino passa per la maggior parte in barriques e per la restante in tonneau da 500 litri dove resterà per circa 18 mesi. Si usa principalmente legno nuovo e in misura minore legno di secondo passaggio. Dopo un'ulteriore sosta di un mese in vasche di cemento passa in bottiglia dove, prima della commercializzazione, viene ancora affinato per un anno.

Sensazioni Colore: rosso rubino con riflessi viola. Olfatto: complesso con sentori speziati con note di pepe nero, vanigliato sul finale con boisé ben amalgamato al frutto. Gusto: caldo, avvolgente, strutturato con caratteristiche olfattive confermate.

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. 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