

CONVENTO CAPPUCCINI



Albarossa

Vitigno: 100% Albarossa

Alcool : 14% by vol.

pH: 3,57

TA: 6,30

Vendemmia: Fine settembre

Esposizione: Sud

Altitudine: 239 m

Resa per ettaro: 8,5 tonnellate a ettaro

Confezioni: 6 o 12 bottiglie per cassa

Vinificazione: La raccolta viene fatta manualmente, giunti in cantina grappoli vengono diraspati e pigiati, il mosto viene messo in botti di acciaio dove inizia la fermentazione alcolica. Raggiunto il colore ottimale, dopo i giusti tempi di macerazione, si passa alla svinatura e torchiatura. Il mosto fiore viene poi travasato in contenitori, sempre di acciaio, dove riposa e sviluppa la fermentazione malolattica.

Invecchiamento: Per un anno l'Albarossa matura in parte in legno di rovere francese da 500 litri e in parte in acciaio, il resto dell'affinamento avviene in bottiglia. Le sue caratteristiche organolettiche lo rendono decisamente un vino longevo.

Note: L'Albarossa è un **vitigno** nato nel 1938 grazie al prof. Giovanni Dalmaso, con origine genetica Barbera per Nebbiolo. Nelle intenzioni del Professore il risultato doveva unire le pregevoli qualità organolettiche del nebbiolo alla rusticità, al colore e alla fertilità del Barbera. Così come recentemente scoperto dalla Dottoressa Schneider la varietà di nebbiolo impiegata nell'Albarossa è quella del Nebbiolo di Dronero o Chatus.

Dal 2002 questo eccezionale vitigno è stato recuperato e ne è stato autorizzato l'impianto. Ha caratteristiche di media vigoria con produzione abbondante e costante, germogliamento tardivo e maturazione tardiva, foglie di media dimensione con lato inferiore verde chiaro, i grappoli sono medio-corti a forma piramidale con acini ellittici di colore Blu – Nero.

Il vino ottenuto ha grandi caratteristiche organolettiche con contenuto elevato di Antociani e Polifenoli, il colore è limpido, rosso rubino intenso con sfumature violacee, consistente; gli aromi intensi e complessi richiamano note fruttate di frutti di bosco e prugne oltre alle note speziate date dall'affinamento in legno; al gusto è secco, caldo, morbido fresco e abbastanza tannico di notevole persistenza.

