

# VIGNE DEI MASTRI



## MARCELLO PIEMONTE - DOC Albarossa

**Vitigno:** Albarossa

**Localione dei vigneti:** Fraz. Loreto – Costigliole d’Asti – Italia

**Altitudine:** 380 m. s.l.m

**Esposizione:** Ovest / Nord Ovest

**Densità piante:** 5000 ceppi / ettaro

**Forma di allevamento:** Guyot classico

### **Vinificazione:**

- cernita e selezione delle uve
- diraspatura e pigiatura
- macerazione e fermentazione a contatto con le bucce con rimontaggi periodici
- fermentazione malolattica
- affinamento in tonneaux e barriques

### **Caratteristiche organolettiche:**

Rosso rubino intenso con lievi riflessi granata, questo vino offre profumi complessi di frutti rossi, spezie, vaniglia e cacao. Al palato è equilibrato e morbido, con tannini delicati e un retrogusto dolce.

Servire a 18-20°C in calici di media grandezza

