



PIEMONTE ALBAROSSA - INCROCIO ALBAROSSA.



ALBAROSSA

ALBAROSSA è una varietà di uva piemontese ottenuta da un incrocio da Nebbiolo per Barbera, creata nel 1938 dal professor Giovanni Dalmasso, alla ricerca di nuove varietà che unissero l'eleganza del Nebbiolo con la freschezza del Barbera; incrociando queste due uve, Dalmasso trovò molti cloni diversi ma solo quello chiamato "xv/31" manifestò quelle caratteristiche qualitative superiori che rispondevano alle sue aspettative. Il professore ribattezzò questo clone con il nome più romantico di Albarossa. Negli ultimi dieci anni, l'Albarossa ha visto la sua prima vera diffusione con nuove vigne piantate in purezza e con il riconoscimento della denominazione di origine controllata.

VIGNA DI ROSINGANA

ROSIINGANA è la mezza collina che, dalla Cascina della Pieve di Cocconato, con lieve pendenza degrada verso i prati di Marcellina. Sono vigne calde, esposte a sud-ovest, con terreni argillosi abbastanza fertili che danno i vini più profondi, colorati e strutturati dell'azienda.

VIGNETO

Varietà: Albarossa in purezza
Vigneto: Rosingana a Cocconato
Altitudine: 350 metri s.l.m
Esposizione: sud-ovest
Terreno: argillo-calcareo
Sistema di allevamento: cordone speronato basso

VINIFICAZIONE

Da uve molto mature, la fermentazione dura una decina di giorni circa; il vino, di norma sempre molto colorato, viene lasciato riposare nei tini di acciaio con periodici travasi e imbottigliato a un anno dalla vendemmia. La cura e l'attenzione nella vinificazione di questa varietà sono fondamentali per domarne la forza e l'esuberanza ed evitare i tannini più forti.

VINO

Il Monferrato è il territorio d'elezione per i vini fragranti e ricchi di frutto come l'Albarossa; il colore caratteristico è di un bellissimo rosso, intenso e scuro, mentre il profumo di composta di frutti rossi è fresco e ricco. Al gusto è subito potente e avvolgente, il tannino ricorda quello dolce del Barbera ma è intenso come nei Nebbioli migliori. La gradazione alcolica aumenta la sensazione di dolcezza. Questo vino ben strutturato si adatta ai risotti con fondo bruno o al tartufo nonché alle carni rosse e formaggi.