

## Piemonte doc Albarossa “Macchiaferro”



### Vignoble

Les raisins sont cultivés dans un vignoble du domaine à 250 m d'altitude, avec une exposition nord-est, une inclinaison de 10 % et un sol fortement alcalin, pauvre en matière organique, drainant et peu profond. Site caractérisé par une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit, un relief favorable à un ensoleillement prolongé, qui produit une maturation précoce.

Le cépage est l'Albarossa, obtenu en croisant le Chatus avec le Barbera.

Les raisins récoltés ici sont caractérisés par une richesse extrême en polyphénols et parfums fruités, acidité et alcool.

### Vendanges et vinification

Les opérations de vendanges commencent entre le 20 septembre et le 10 octobre, selon l'évolution climatique de la saison.

Une vinification classique dans l'acier est suivie immédiatement du stockage en tonneaux de chêne de 2 400 litres pendant 14 mois environ.

### Notes gustatives

La tenue peut aller de 5-6 à 8-9 ans, selon le millésime, par rapport à la teneur en alcool, à l'extrait, à la couleur et à l'acidité.

Une robe rouge pourpre profond aux reflets violets tendant au grenat après plusieurs années d'élevage. Bouquet qui évoque les fruits, à partir des cerises pour arriver aux prunes en passant par les groseilles, les amandes et la confiture de mûres.

Savoureux et plein en bouche, il a une bonne acidité, avec un final en douceur, grâce à sa teneur élevée en alcool.

Pendant ses premières années, il accompagne la viande rouge et grillée, plus tard le gibier, les rôtis et les fromages.

Température de service : 17 à 19 °C.

Alcool total : 13,8-14,5 % en vol.