



*Cantina di Casorzo*  
S.A.C.

## PIEMONTE D.O.C. ALBAROSSA

### SCHEMA TECNICA

<b>UVA – DA VITIGNO</b>	Albarossa in purezza.
<b>ZONA VIGNETI</b>	Comune di Casorzo e zone limitrofe
<b>TERRENO</b>	Calcareo argilloso tufaceo
<b>TECNICA DI COLTIVAZIONE</b>	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno.
<b>TECNICA DI VINIFICAZIONE</b>	Diraspapigiatura, fermentazione a temperatura controllata, 10 giorni di macerazione. Affinamento in legno per 4 mesi.
<b>TRATTAMENTI EFFETTUATI</b>	Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a $-5^{\circ}\text{C}$ . Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento. Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento.
<b>TENORE ALCOLICO</b>	14% in volume

### SCHEMA ORGANOLETICA

<b>COLORE E ASPETTO</b>	Rosso rubino con intense note viola.
<b>PROFUMO</b>	Frutta rossa matura, evidenti note balsamiche con sentori speziati
<b>SAPORE</b>	Corposo, vellutato, ottima struttura e tannicità bilanciata

### CONSIGLI

<b>TEMPERATURA DI CONSUMO</b>	18-20° C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Adatto a piatti impegnativi ed a pasti tranquilli.