



Cantina di Casorzo
S.A.C.

PIEMONTE D.O.C. ALBAROSSA

SCHEMA TECNICA

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

SCHEMA ORGANOLETICA

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

CONSIGLI

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