



# terre dei santi®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

## Albugnano DOC

Come da tradizione, il più nobile dei vini piemontesi, il Nebbiolo, trae il proprio nome dal Comune capofila della zona di produzione. Qui è Albugnano, piccolo borgo situato sulla collina più alta dell'areale di produzione, nel cuore del Piemonte. Il cui belvedere, nelle giornate terse, regala un panorama indimenticabile.

**Vino:** Albugnano DOC

**VITIGNO:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** Piemonte, nei comuni adiacenti ad Albugnano, tutti nel nord della Provincia di Asti.

**Vinificazione:** Macerazione di 6-7 giorni a 26°C.

**Affinamento:** Questo vino sosta per almeno 12 mesi in botti di rovere da 40 hl ed ulteriori 6 mesi in bottiglia.

**COLORE:** Rosso rubino scarico tendente al granato con l'invecchiamento.

**PROFUMO:** Vinoso, etereo, fruttato, in particolare frutta cotta, speziato con una delicata sensazione di legno.

**Sapore:** Al palato si presenta corposo, con un tannino elegante, grazie anche all'affinamento, giustamente sapido, persistente e armonico.

**EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO:** 2-10 anni.

**Abbinamenti:** La pienezza al palato e le sensazioni tanniche lo rendono adatto all'abbinamento con carni rosse alla griglia o arrosto e anche con formaggi saporiti o erborinati.

**Modalità di servizio:** In ampi calici, meglio se prima scaraffato, ad una temperatura di 20-22°C.



**Cantina e sede legale**  
via San Giovanni, 6  
14022 Castelnuovo Don Bosco  
(AT)+39 011 987 6117

**Cantina**  
via Roma 58/64  
14015 San Damiano d'Asti (AT)  
+39 0141 975 189

[info@terredeisanti.it](mailto:info@terredeisanti.it)

[www.terredeisanti.it](http://www.terredeisanti.it)