



TERREDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

Albugnano DOC 2017

Ultimum 549

Il Nebbiolo, tipico vino del Piemonte, qui si chiama Albugnano, come il Comune posto a 549 metri sul livello del mare, capofila della zona di produzione dell'omonima DOC. Il particolare microclima, l'attenta fermentazione e l'affinamento in botte di rovere donano a questo vino un ricercato equilibrio tra complessità e freschezza aromatica.

Vino: Albugnano DOC

VITIGNO: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Comune di Castelnuovo don Bosco (AT).

VINIFICAZIONE: Macerazione di 10-12 giorni a 26°C, condotta con rimontaggi e deléstage. Si effettua la completa svinacciatura a 48 -72 ore di macerazione. Dopo svinatura e primo travaso si completa la malolattica in vasche di cemento vetrificato ed infine (entro gennaio) viene posto in affinamento.

Affinamento: Minimo 24 mesi.

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

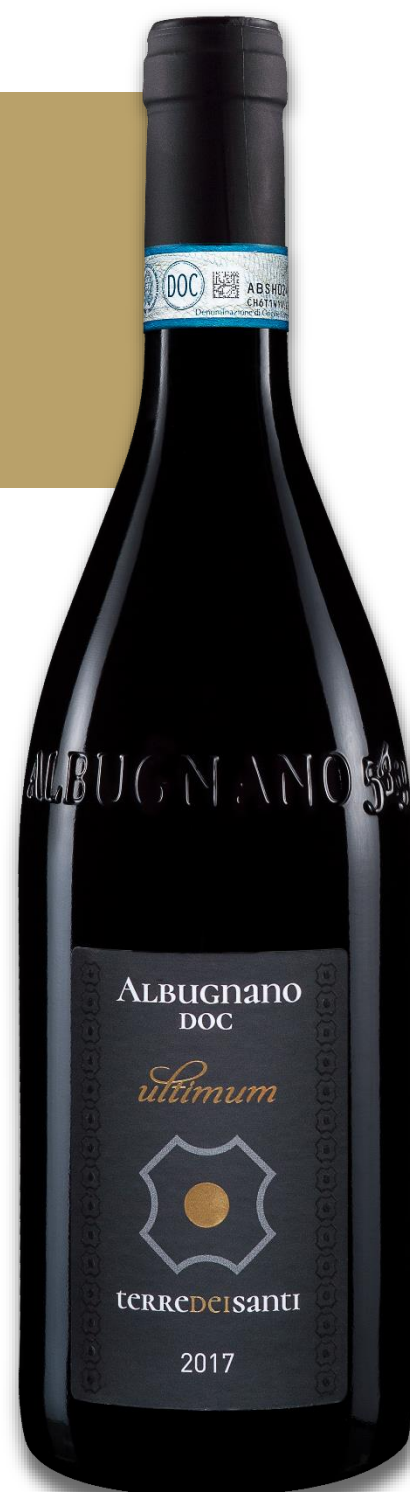
PROFUMO: Vinoso, etereo, fruttato, in particolare frutta cotta, speziato con una delicata sensazione di legno.

Sapore: Al palato si presenta corposo, con un tannino elegante, 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.



L'ALTO NEBBIOLO
DEL MONFERRATO



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

www.terredeisanti.it