

CANTIERA
MOSPARONE

ALBUGNANO DOC



Terroir

Per la realizzazione del nostro ALBUGNANO utilizziamo le uve più grasse e giovani provenienti dalle nostre vigne. Rispetto al fratello maggiore SUPERIORE avrà quindi profumi più marcati di frutti rossi, una struttura leggermente meno importante ma comunque un corpo pieno e rotondo.

Subisce un breve affinamento, dai sei agli otto mesi, in botti di capacità minima di 25 ettolitri prima di venire imbottigliato. Riposa in bottiglia circa sei mesi prima di essere messo in commercio.

VITIGNO: 100% NEBBIOLO

VIGNETO: altitudine 350/480 mt- esposizione sud-sud/ovest

VENDEMMIA: manuale in cassette

VINIFICAZIONE: macerazione con le bucce per 8/10 giorni con ripetuti rimontaggi giornalieri.

Al termine le vinacce subiscono una leggera pressatura e il mosto viene travasato in vasche di acciaio a temperatura controllata ove effettuerà la fermentazione alcolica e quindi la malolattica terminata la quale il vino viene travasato in botti di rovere francese (capacità minima 25 ettolitri) in cui verrà affinato per circa sei mesi prima di essere imbottigliato.

COLORE: rosso rubino con riflessi granata

PROFUMO: vino di buon impatto olfattivo in cui predominano i frutti rossi (fragola e ciliegia)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18°C

ABBINAMENTI: primi piatti, carni rosse, selvaggina, formaggi a media e forte stagionatura

FORMATO: Bottiglie da 0,75lt