

C A R T I N E
M O S P A R O N E

ALBUGNANO SUPERIORE DOC



Terroir

Le vigne di nebbiolo che usiamo per la produzione del nostro ALBUGNANO sono piantate su terreni superficiali, come la maggior parte degli aerali di coltivazione della doc, che però presentano reazioni sub-alcaline ed importante struttura, inusuali per gli altri terreni della zona. Tra gli elementi di cui il terreno è composto trova grande spazio il calcio proveniente dalla roccia madre sottostante.

L'esposizione a mezzogiorno e la costante ed equilibrata disponibilità idrica, consentono alle bacche di raggiungere il massimo livello di maturazione.

Il nostro ALBUGNANO SUPERIORE viene prodotto in purezza con le uve nebbiolo accuratamente selezionate tra le migliori prodotte in azienda.

Viene affinato 24 mesi in botte di rovere francese di grande capacità (25/30 ettolitri) ed almeno altri 12 mesi in bottiglia prima della sua commercializzazione.

VITIGNO: 100% NEBBIOLO

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

VENDEMMIA: manuale in cassette

VINIFICAZIONE: macerazione con le bucce per 10/14 giorni con ripetuti rimontaggi giornalieri.

Al termine il mosto viene lasciato sgrondare naturalmente senza

pressatura e posto 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 24 mesi prima di essere imbottigliato.

COLORE: rosso rubino con riflessi granata

PROFUMO: intenso con richiami di fragola e rosa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

ABBINAMENTI: primi piatti corposi, arrostiti, selvaggina

FORMATO: Bottiglie da 0,75lt e magnum da 1,5lt