



# MARENCO



## ALBAROSSA

PIEMONTE DOC ALBAROSSA

**VITIGNO** 100% Albarossa, incrocio in fiore di Chatus (Nebbiolo di Dronero) e Barbera.

**ORIGINE** Vigneti Marenco a Strevi e Cassine, ben esposti e dalla rinomata vocazione.

**VINIFICAZIONE** Uve selezionate e raccolte manualmente in piccole cassette. Fermentazione alcolica in recipienti di acciaio di dimensioni contenute. Dopo la fermentazione malolattica si prosegue con l'affinamento in botti di rovere da 225 e 1500 litri. L'imbottigliamento avviene dopo almeno 18 mesi di affinamento.

**CARATTERISTICHE** Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Bouquet intenso, avvolgente, complesso, con prevalenza di sensazioni fruttate, con una piacevole componente di noce moscata e altre spezie. Sapore pieno e di struttura, persistente ed armonico.

**ABBINAMENTI** Salumi, bolliti, arrostiti, formaggi stagionati. Adatto per piatti a base di carni rosse, fegatini o frattaglie cucinate con le erbe. Sorprende l'abbinamento con i piatti di pesce in umido, fritto o alla griglia.

**CONSERVAZIONE E SERVIZIO** Conservare la bottiglia coricata al buio in luogo fresco. Aprire e lasciare riposare per qualche minuto. Servire in calici grandi a 18°C. Adatto all'invecchiamento per oltre 10 anni.