


TERRE DI RICALDONE

Linea Selezione



ALBAROSSA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Linea Selezione

ALBAROSSA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Dall'incrocio di Nebbiolo e Barbera provenienti da terreni asciutti di colline con esposizione soleggiata, nasce questo vino grande per potenza e morbidezza vellutata. Dal colore rosso rubino intenso con riflessi granata ha un profumo intenso e complesso in cui prevalgono note fruttate miste ad una spiccata componente speziata; il gusto è pieno, strutturato, armonico e di elevata persistenza gustativa ottenuto anche grazie a sei mesi in botti di rovere. Si combina alla perfezione con piatti ricchi di sapore sia primi che secondi di terra, ed in particolare con carni e verdure grigliate.



CLASSIFICAZIONE
Denominazione di origine controllata



VARIETÀ UVE
100% Albarossa



RACCOLTO
Fine Settembre / Inizio Ottobre



METODO DI MATURAZIONE
Pigiadiraspatura-fermentazione e maturazione per 7/10 gg



AFFINAMENTO
6 mesi in botti e barrique



TEMPERATURA SERVITO
16°-18°



GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol



ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Selvaggina, stufati, brasati; primi piatti con salse di formaggio, o tartufo

BOTTIGLIA							CARTONE			PALLETTIZZAZIONE			
Codice Articolo Azienda	Linea Prodotto	Nome Prodotto	Codice EAN Bottiglia	Dimensione Bottiglia (H x L)	Peso Kg	Formato ml	Dimensione Cartone (H x L x P)	Peso Crt Kg	Bott. x Crt.	Crt x pallet	Nr. Strati	Crt. x Strato	Totale bottiglie
3SEL02	TDR - SELEZIONE	PIEMONTE DOC ALBAROSSA	8051040651440	29,9 x 8,2	1,3	750	25,1 x 16,9 x 30,5	8,2	6	100	5	20	600


TERRE DI RICALDONE

Terre Di Ricaldone S.C.A.

Cantina di Ricaldone: Via Roma 2 - 15010 - Ricaldone (AL) - Italia ~ Cantina di Mombaruzzo: Via Stazione 15 - 14046 - Mombaruzzo (AT) - Italia
Tel. +39 0141 77019 - Fax +39 0141 774445 - www.terrediricaldone.com ~ info@terrediricaldone.com