



# CANTINA SAN GIORGIO

*Monferrato*



## PIEMONTE DOC ALBAROSSA

L'origine del Piemonte Albarossa ha radici lontane... E' la storia di una scommessa e della curiosità di un uomo che, attraverso la realizzazione di una serie di incroci varietali tra due vitigni di grande pregio quali il "Barbera" e "Nebbiolo", ha portato alla nascita del Piemonte Albarossa Doc.

### Vitigno

Albarossa.

### Terreno

Asciutto con suolo calcareo e ricco di microelementi con esposizione collinare e particolarmente soleggiata.

### Area di Produzione

San Giorgio Monferrato, Treville e Vignale Monferrato.

### Periodo di vendemmia

Fine settembre / primi ottobre.

### Vinificazione

macerazione con le bucce, affinamento in botti di legno per un anno e in bottiglia minimo un anno.

### Analisi Sensoriale

Colore rosso rubino carico, offre un bouquet fruttato con una spiccata componente speziata. Al sorso è caldo, grazie all'elevato tenore alcolico, ben strutturato, tannino fine e vellutato, con un finale piacevole e persistente.

### Abbinamenti

Ottimo con carni bianche e rosse, agnolotti e formaggi.

### Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 17 / 18 °C