



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



PIEMONTE DOC ALBAROSSA

Der Piemontwein Albarossa hat einen antiken Ursprung... Ein neugieriger Mann kreierte ihn nämlich, die zwei wertvolle Weinrebe „Barbera“ und „Nebbiolo“ kreuzend.

Rebsorten

Albarossa.

Boden

Trocken, kalkhaltig und reich an Mikroelemente. Hügelige und besonders sonnige Ausrichtung.

Anbaugebiet

San Giorgio Monferrato, Treville und Vignale Monferrato.

Lesezeit

Ende September / Anfang Oktober.

Vinifikation

Maischung mit den Schalen, Ausbau ein Jahr lang in Holzfässern und mindestens ein Jahr lang in Flasche.

Sinnesanalyse

Intensives Rubinrot, Fruchtblume mit ausgeprägten Gewürznoten. Am Nippen ist er warm dank dem hohen Alkoholgehalt, gut strukturiert, fein und weich tanninhaltig. Angenehm und anhaltend im Abgang.

Passende Gerichte

Helles und dunkles Fleisch, Agnolotti (mit Fleisch gefüllte Nudeltaschen) und Käse.

Diensttemperatur

Am besten bei 17 / 18 °C serviert.