

Piemonte Albarossa - Ende Oktober Gold

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA



CENNI STORICI: LA STORIA DELL' ALBAROSSA HA AVUTO IL SUO INIZIO NEL LONTANO 1938, QUANDO IL PROF. GIOVANNI DALMASSO, GRANDE AMPELOGRAFO E PROF. UNIVERSITARIO DELLA FACOLTA' DI AGRARIA ALL' ATENEO DI TORINO , STUDIO' UN INCROCIO DI DUE VITIGNI AUTOCTONI PIEMONTESI : LA BARBERA ASTIGIANA ED IL NEBBIOLO DI DRONERO (QUELLO COLTIVATO A TERRAZZA SULLE PENDICI DELLE ALPI MARITIME). UNA CINQUANTINA DI ANNI DOPO IL PROF. MANNINI DI TORINO RIPRESE QUESTO INCROCIO E DECISE DI IMPIANTARLO SU TERRITORIO OVVIAMENTE PIEMONTESE

PER STUDIARNE IL RISULTATO. OGGI GRAZIE AI SORPRENDENTI RISULTATI DI QUESTO INCROCIO , VUOI PER UNICA E MAGNIFICA STRUTTURA E PER INEQUIPARABILI CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE . OGGI , LE AZIENDE CHE SI DEDICANO ALLA RIPROPOSIZIONE E COLTIVAZIONE DI QUESTA INTERESSANTISSIMA TIPOLOGIA NON SONO MOLTE E LA MIA E' UNA DI QUESTE. AD OGGI , IN ATTESA DI UN NUOVO IMPIANTO CHE E' IN FASE DI GESTAZIONE LA MIA AZIENDA DEDICA ALLA COLTIVAZIONE DI QUESTO VINO DENOMINATO (PIEMONTE D.O.C.ALBAROSSA) 5000 METRI.

CARATTERISTICHE: L' ALBAROSSA E' UN VITIGNO CHE RICHIEDE TERRENI ASCIUTTI , POSIZIONI SOLEGGIATE , E SUOLI DI MORFOLOGIA CALCAREA/ ARGILLOSA CON GRANDE RICCHEZZA DI MICROELEMENTI. ESSENDO UN VITIGNO MOLTO GENEROSO NELLA SUA PRODUZIONE , SI RICHIEDE UNA ATTENTA POTATURA, MIRATA A LASCIARE POCHE GEMME E NECESSARIAMENTE UN ULTERIORE DIRADAMENTO DELLE UVE NEI TEMPI UTILI PRIMA DELLA SUA RACCOLTA. LE UVE SI PRESENTANO CON GRAPPOLO COMPATTO E DI MEDIE DIMENSIONI. GLI ACINI HANNO UNA BUCCIA ASSAI SPessa CON FORMIDABILE RICCHEZZA DI ZUCCHERI , ANTOCIANI , POLIFENOLI E ACIDITA' MOLTO BEN BILANCIATA. DAL COLORE ROSSO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI, FORTEMENTE CORPOSO E STRUTTURATO , ESSO SI DIMOSTRA UN VINO POTENTE ED ARISTOCRATICO PRONTO AD AFFRONTARE UN LUNGHISSIMO PERIODO D'INVECCHIAMENTO (PUO' OLTREPASSARE I 10 ANNI DALLA SUA MESSA IN BOTTIGLIA.)

VITIGNO :	INCROCIO DI BARBERA ASTIGIANA E NEBBIOLO DI DRONERO
AREA DI PRODUZIONE :	MOMBARUZZO (AT)
DENOMINAZIONE :	D.O.C./D.O.P.
TERRENO :	CALCAREO ARGILLOSO
VENDEMMIA :	META'DI OTTOBRE
METODO DI RACCOLTA' :	MANUALE IN CASSETTA DA KG. 20 L' UNA
TIPO DI SELEZIONE :	MANUALE
TIPO DI VINIFICAZIONE :	CON TRADIZIONALE MACERAZIONE SULLE BUCCE
TIPOLOGIA DI VASCA :	ACCIAIO
TIPO D' IMBOTTIGLIAMENTO:	STERILE
GRADAZIONE :	14..50 % VOL
INVECCHIAMENTO :	OLTRE 10 ANNI
LUOGO DI STOCCAGGIO:	POSSIBILMENTE IN LUOGO SCURO, SILENZIOSO ED ARIEGGIATO
TEMPERATURA DI SERVIZIO :	19° - 21°C.
BICCHIERE DI SERVIZIO :	BOULE MOLTO AMPIA
TEMPO DI OSSIGENAZIONE:	5 MINUTI

L' ALBAROSSA "ENDE OKTOBER GOLD" ACCOMPAGNA CHIARAMENTE PIATTI DI ALTISSIMA E CURATA CUCINA ,ARROSTI ,CACCIAGIONE , SALUMI E FORMAGGI PICCANTI.

Azienda Vitivinicola Gaggino di Urscheler Roberto
Via Alessandria 61
14046 Mombaruzzo (AT)
Tel./Fax: 0141701562
Cell.: 3294245220
email: roberto_urscheler@hotmail.com



ROBERTO
URSCHELER