

GRANDE ALBERONE MY SOUL

Il Vino

Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Italia
Uve	Blend di uve rosse, tra cui primitivo, merlot, negroamaro e cabernet.
Sensazioni	Presenta un colore rosso intenso. Vino corposo dove prevalgono note fruttate con gradevoli sentori di spezie e caffè tostato per trasformare ogni sorso in una esperienza sensoriale.
Vinificazione	Dopo la raccolta manuale, le uve vengono diraspate e fatte macerare consentendo l'estrazione di un colore rosso intenso e di aromi fruttati, oltre a composti tannici che conferiscono corpo e pienezza. La fermentazione avviene a temperatura controllata (24-26°C) in vasche di acciaio inox. Segue poi un affinamento in botti di rovere per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.
Gradazione alcolica	14%

La vigna

Terreno	Medio impasto - argilloso
Esposizione e altitudine	Est - Sud-est, 150m s.l.m. circa
Metodo di allevamento	Cordone speronato e Guyot
Densità d'impianto	4500 ceppi per ettaro circa

Consigli

Conservazione	Conservare in un luogo fresco e asciutto.
Temperatura di servizio	16-18 °C
Bicchiere	Bordeaux grand cru
Durata del prodotto	24-36 mesi se conservato in luogo idoneo
Abbinamento	Perfetto con ricchi stufati, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati. Vino quotidiano per pranzo e cena.

ITALIAN WINE BRANDS



italianwinebrands.it