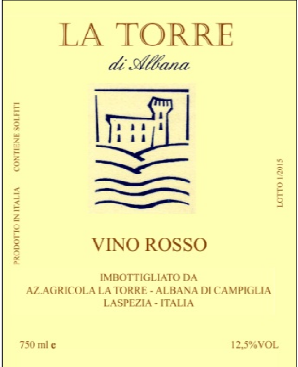
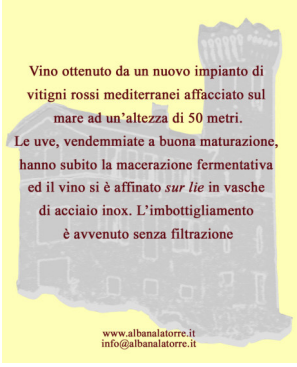




ALBANA LA TORRE ROSSO

TIPOLOGIA	PROVENIENZA
Vino Rosso	Albana di Campiglia (La Spezia)
	
VIGNETI	VITIGNI
<p>Località: Albana di Campiglia (Parco Nazionale delle Cinque Terre) Superficie Vitata: 2 Ettari Altitudine: 180-50 mt slm Esposizione: Sud Est Terreno: Arenaria, Calcare e Argilliti rosse Tipo di Impianto: a filare</p>	<p>Varietà: Marselan 100% Portainnesto: 420 A Densità: <= 1 pianta/mq Potatura: Guyot Gemme: 6-8 a pianta</p>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	VINIFICAZIONE
<p>Il riuscito incrocio di due varietà francesi a bacca rossa, il vitigno Marselan eredita dal Cabernet Sauvignon la complessità e ricchezza aromatica mentre il contributo del Grenache si nota soprattutto in bocca, che si presenta con una morbidezza e setosità impensabili per un Cabernet, soprattutto in giovanissima età come nel caso specifico. È coltivato in prossimità della costa, su di una superficie ridotta e rappresenta una vera chicca, vista la ridotta presenza sul mercato. Nonostante l'importante grado alcolico e la struttura piena, è un rosso immediato e di facile beva, grazie alla presenza di tannini morbidissimi e ben maturi che lo rendono paragonabile quasi un succo d'uva. Vino da tutto pasto s'abbina senza troppi problemi ad una vasta pletora di portate, dai primi al sugo ai secondi a base di carni rosse al pesce di grossa taglia. Servire tra 14° e 16° C. Tipo di Bottiglia: bordolese Gradazione alcolica: 12-13 gradi</p>	<p>Raccolta a mano con selezione delle uve Deraspatura e pigiatura Fermentazione sui lieviti naturali Stazionamento sulle fecce per circa 5 mesi Affinamento in acciaio per circa 3 mesi Affinamento in bottiglia per circa 2 mesi</p>