

GRANDE ALBERONE BLACK BIO 0.75L VINO ROSSO D'ITALIA

Il Vino

Tipologia	Vino rosso biologico
Provenienza	Italia
Uve	Blend di uve rosse italiane, tra cui Primitivo, Negroamaro e Malvasia.
Sensazioni	Vino dal colore rosso intenso, aromi di uvetta e frutta rossa, con delicati sentori di vaniglia e cacao. Il gusto pieno e armonico conferisce una rotondità al palato con un finale persistente.
Vinificazione	Dopo un periodo di macerazione, che consente di ottenere un colore più intenso e un'ottima struttura; segue la fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (22-24°C). Un affinamento in barrique conferisce al vino note tostate e speziate.
Gradazione alcolica	14 %

La vigna

Terreno	Medio impasto - argilloso
Esposizione e altitudine	Est - Sud-est, 200m 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	18 - 24 mesi se conservato in luogo idoneo.
Abbinamento	Si accompagna bene con arrostiti di carne, spezzatini e formaggi stagionati.

We mean quality™



Via per Marco, 12/B
38068 - Rovereto (Trento) - Italy

Tel. +39 0646 557081
Fax +39 0464 557082

www.provincoitalia.com
info@provincoitalia.com



I Riconoscimenti

Berliner Wine Trophy 2016

Gold medal e Best Producer

Luca Maroni 2017

96/99

Berliner Wine Trophy 2017

Gold medal e Best Producer

Berliner Wine Trophy 2018

Best Producer