

# GRANDE ALBERONE LA FORZA 0.75L VINO ROSSO D'ITALIA

## Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso
<b>Provenienza</b>	Italia
<b>Uve</b>	Blend di uve rosse italiane, tra cui Negroamaro, Malvasia nera e Primitivo.
<b>Sensazioni</b>	Presenta un colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumo intenso e persistente con spiccati sentori di lamponi, ribes e fragolina di bosco. Vino di medio corpo, morbido e persistente nel finale.
<b>Vinificazione</b>	Le uve vengono pigia-diraspate, successivamente poste in vasche di acciaio e fatte macerare per estrarre colore e aromi. La fermentazione viene condotta a temperatura controllata di 22-24°C in vasche di acciaio. Segue un leggero affinamento in botti di rovere, le quali conferiscono al vino note speziate.
<b>Gradazione alcolica</b>	13,5 %

## La vigna

<b>Terreno</b>	Medio impasto - argilloso
<b>Esposizione e altitudine</b>	Est - Sud-est, 250m s.l.m. circa
<b>Metodo di allevamento</b>	Cordone speronato e Guyot
<b>Densità d'impianto</b>	4500 ceppi per ettaro circa

## Consigli

<b>Conservazione</b>	Conservare in un luogo fresco e asciutto.
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18 °C
<b>Bicchiere</b>	Bordeaux grand cru
<b>Durata del prodotto</b>	18 - 24 mesi se conservato in luogo idoneo.
<b>Abbinamento</b>	Accompagnato con carni cotte o bollite, formaggi, zuppe e verdure grigliate.

*We mean quality*<sup>TM</sup>



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

**Luca Maroni 2017**

94/99

**Berliner Wine Trophy 2017**

Best Producer

**Berliner Wine Trophy 2018**

Gold medal e Best Producer