

GRANDE ALBERONE QUINTUS 0.75L VINO ROSSO D'ITALIA

Il Vino

Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Italia
Uve	Blend di uve rosse italiane, tra cui primitivo, merlot, cabernet e teroldego.
Sensazioni	Presenta un colore rosso intenso. Corposo e morbido allo stesso tempo, con nuance di cioccolato, fragola e tabacco 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	14.5 %

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.

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

Selection Mondial des Vins Canada 2015

Gold medal

IWSC 2015

Silver medal

Asia Wine Trophy 2015

Silber medal

Berliner Wine Trophy 2015-'16-'17-'18

Gold medal e Best Producer

Luca Maroni 2015-'16-'17-'18

94/99