



fratelli alessandria



Langhe Rosso

denominazione di origine controllata

Rossoluna

Comune di produzione: Verduno.

Vitigno: Assemblaggio di vitigni autoctoni piemontesi.

Vigneti, Esposizione e Altitudine: Campasso (Est, 250-350 metri) e Semolino (Ovest, 320-350 metri).

Età media delle viti: circa 20 anni.

Superficie totale dei vigneti: 0,4 ettari.

Terreno: argilloso-calcareo.

Epoca e conduzione della vendemmia: fine Ottobre.

Sistema di allevamento e Densità d'impianto: Guyot, circa 4.500 viti per ettaro.

Fermentazione e Macerazione: temperatura controllata 29-31°C per 10-12 giorni.

Maturazione ed Affinamento: 12-14 mesi in Tonneaux di rovere francese (500 l.), 2-3 mesi in acciaio e almeno 2-3 mesi in bottiglia.

Epoca di imbottigliamento: primavera del secondo anno successivo alla vendemmia.

Longevità: 5-8 anni.

Prima annata di produzione: 1999.

Produzione media annua: circa 2.000 bottiglie Albeisa.

www.fratellialessandria.it

Fratelli Alessandria - Via Beato Valfrè, 59 - 12060 Verduno (Cn)
tel. Fax +39 0172 470113 - P.iva IT03413370044 - info@fratellialessandria.it