



ITA

ALBA D.O.C.

Uve selezionate da vigneti di proprietà nel comune di Alba. Chiamato anche "taglio all'albese", questo assemblaggio tradizionale si usa per compensare i caratteri del Nebbiolo con quelli della Barbera. L'etichetta è dedicata a Giorgia ed Enrico, nipoti di Luigi Drocco.

Esposizione: Sud - sud /est.

Vitigno: 85% Nebbiolo 10% Barbera 5% Dolcetto

Terreno: Medio impasto sabbioso argilloso.

Vinificazione: Lunga fermentazione di 30 giorni con frequenti follature giornaliere.

Affinamento: Dopo 12 mesi in legno, ulteriore affinamento di 18 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Rosso rubino cupo e intenso, presenta un bel naso fruttato di prugna e ciliegia, note delicate di rosa e finale speziato. Sorso potente e vigoroso, caldo e avvolgente, trama acida interessante e chiusura lievemente amarognola.

Vita media del vino: 8/10 anni.

Alcol: 14% - 14,5%Vol

Temperatura di servizio: 18° - 20°C.

Abbinamenti: Salumi stagionati, carni rosse speziate, brasato, cacciagione, formaggi stagionati.

ENG

ALBA D.O.C.

It is an accurate selection of grapevines cultivated on our own vineyards in the municipality of Alba. Also known for its "coupage" typical of Alba's method, this is a traditional blending to combine the characteristics of Nebbiolo and Barbera. The label is dedicated to Giorgia and Enrico, Luigi Drocco's grandchildren.

Exposure: South - south/east

Grapevine: 85% Nebbiolo 10% Barbera 5% Dolcetto.

Soil Type: Medium texture characterised by sand and clay.

Vinification: Long fermentation of 30 days with frequent daily stirring of the must.

Ageing: After 12 months in wood barrels it ages 18 more months in bottle.

Tasting Notes: Deep ruby red colour, it has a clearly cherry and plum-forward bouquet with rose overtones and a spicy finish. Full-bodied, vigorous, warm with an interesting sharp taste and a vaguely bitterish aftertaste.

Longevity: 8/10 years.

Alcohol Content: 14% - 14.5%Vol

Serving Temperature: 18° - 20°C.

Food Pairings: Long-cured cold cuts, spicy red meats, braised and game meats, ripe cheese.