

# DON RODRIGO

PIEMONTE

D.O.C.

ALBAROSSA



L'Albarossa è un vitigno rosso italiano che è stato creato nel 1938 dall'agronomo Giovanni Dalmasso. Ha creato il suo incrocio originale con l'obiettivo di combinare il potenziale vinicolo di qualità del Nebbiolo con l'alto potenziale della Barbera. Mentre il secondo genitore dell'Albarossa fu poi scoperto essere il Chatus invece del Nebbiolo, l'uva mantenne molte delle caratteristiche viticole della Barbera, compresa la sua capacità di maturare tardi ma di mantenere comunque buoni livelli di acidità, specialmente quando piantata su terreni poveri e calcarei. Don Rodrigo è un personaggio letterario di un famoso romanzo italiano "I promessi sposi" di Alessandro Manzoni. Appare nell'opera ottocentesca di Manzoni come antagonista perché si oppone al matrimonio di due personaggi umili, Renzo e Lucia.

**VITIGNO:** 100% Albarossa.

**TERRENO:** sabbioso - argilloso.

**ALTITUDINE:** 250 m. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** sud.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot. 4000 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** normalmente la vendemmia si svolge nella prima decade del mese di ottobre. Dopo diradamento e accurata selezione sono raccolte manualmente al mattino per essere poi consegnate alla Cantina nel pomeriggio in modo di mantenere i grappoli nelle condizioni ottimali per l'avvio del processo di vinificazione.

**VINIFICAZIONE:** dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori orizzontali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 8 giorni a una temperatura iniziale di 24°C che arriva gradualmente fino 28°C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia.

**AFFINAMENTO:** al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica in vasche inox a temperatura di 18°C. A fermentazione conclusa, il vino passa per la maggior parte in barriques e per la restante in tonneaux da 500 litri dove resterà per circa 18 mesi. Si usa principalmente legno nuovo e in misura minore legno di secondo passaggio. Dopo un'ulteriore sosta di un mese in vasche di cemento passa in bottiglia dove, prima della commercializzazione, viene ancora affinato per un anno.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino con riflessi viola.

**OLFATTO:** complesso con sentori speziati con note di pepe nero, vanigliato sul finale con boisé ben amalgamato al frutto.

**GUSTO:** caldo, avvolgente, strutturato con caratteristiche olfattive confermate.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** selvaggina, brasati, stufati, pasta con provola o tartufo nero estivo.

**ALCOL:** 14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 °C.

**CAPACITÀ:** 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO