

**POGGIO  
RIDENTE**  
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA  
COCCONATO d'ASTI

## **Piemonte DOC Albarossa**

*Del Marusè*

Si tratta di un vitigno sviluppato dal prof. Franco Dalmasso nel lontano 1938 ottenuto dall'**impollinazione di Barbera con Nebbiolo di montagna - di Dronero o Chatus**. *In Piemontese il Marusè era la persona saggia a cui i nostri bis nonni affidavano l'importante scelta del ragazzo a cui affidare la propria figlia.* La vigna dove abbiamo reimpiantato nel 2000 l'Albarossa era la vigna dell'ultimo Marusè del paese ed in questo terreno calcareo sabbioso a circa 400 mt slm l'Albarossa matura in modo perfetto. Anche questa volta **MATRIMONIO RIUSCITO tra la freschezza ed il frutto rosso della Barbera e la struttura del Nebbiolo. TRADIZIONE RISPETTATA.** Selettiva vendemmia manuale; vinificazione tradizionale delle uve in purezza con macerazione di 10/15 gg poi, dopo la fermentazione malolattica seguono 12 mesi di affinamento in barrique e tonneaux di 2°/3° passaggio. **Colore rosso rubino** intenso e **notevole stuttura**. Profumo vinoso, sentori di frutta rossa, bacche di bosco e con un delicato tono speziato. Morbido in bocca, ampio e ricco. Si presta bene ad essere abbinato a primi con sughi di carne e funghi e a secondi di carne oltre che a formaggi e salumi. Servire a 17° - 20° C.

It is a vine developed by prof. Franco Dalmasso in 1938 obtained from **the pollination of Barbera with mountain Nebbiolo -Dronero or Chatus**. *In Piemontese the Marusè was the wise person to whom our great grandparents confided the important choice of the boy to be entrusted with his daughter.* The vineyard where we replanted 2000 the Albarossa was owned by the last Marusè of the country and in this sandy calcareous soil at 400 meters above sea level the two vines ripen perfectly. Also this time **WEDDING SUCCEEDED into the freshness and red fruit of Barbera with the structure of Nebbiolo. TRADITION RESPECTED.** Selective manual harvest of the perfect matured grapes with a maceration lasting 10/15 days, then, after malolactic fermentation refining by 12 months of aging in used (2°/ 3° passage) barriques and tonneaux. **Deep ruby hue**, vinous in character with scents of sour black cherries and a delicate fruity nose. It has an intense and almost **pulpy taste**. **Round wide body wine**, can perfectly match with different foods: first dishes served with meat or mushrooms sauces, meat dishes or cheeses and sausages. Serve at 17°- 20° C

