



*Antica Cascina  
San Rocco*  
**Runcus Aldonis®**

## PIEMONTE ALBAROSSA D.O.C.

**Zona di produzione:** Ricaldone(AL) – Alto Monferrato

**Vitigno di produzione:** albarossa 100%

**Sistema di potatura:** guyot

**Densità d' impianto:** 4500 ceppi/ha

**Età dei ceppi:** 15– 20 anni

**Esposizione:** sud –sud/ovest

**Altitudine:** 250-300 m.s.l.

**Suolo:** calcareo argilloso

**Vinificazione:** viene effettuata una macerazione sulle bucce fino a fine fermentazione dopo la quale vengono separate dal vino (svinatura); segue la fermentazione malolattica e successivamente viene lasciato affinare per circa 9 mesi in barrique prima dell' imbottigliamento

**Tipologia :** vino rosso fermo

**Colore:** rosso rubino molto intenso

**Profumo:** intenso e complesso con sentori di frutti rossi maturi, con note speziate e tostate.

**Sapore:** secco, caldo, morbido, tannico, lievemente sapido, con una spiccata acidità tipica, equilibrato, intenso e molto persistente, di buon corpo.

**Gradazione alcolica:** 13,5%

**Temperatura di servizio:** 16°-18°C

**Abbinamenti:** consigliato per abbinamenti piatti strutturati e in portanti a base di carne come arrostiti o brasati, con pasta ripiena o formaggi stagionati.

**Formato:** bottiglia da 750 ml

**Imballo:** cartone da 6 bottiglie dimensioni in cm H 31 x L 24 x P 16

**Pallet:** 20 cartoni a strato – 100 cartoni per pedana (600 bottiglie) dimensioni in cm H 170 x L 120 x P 80

### CONTIENE SOLFITI

Da conservare al riparo dalla luce e a temperatura ambiente.

