

ALBATRELLO Rosso Maremma Toscana Doc

SASSOREGALE

UVE:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
ZONA DI PRODUZIONE:	Maremma, Toscana meridionale
ALTITUDINE:	130 – 300 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Suoli misti di medio impasto, con presenza di argilla e scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	-
EPOCA DI VENDEMMIA:	Dalla prima settimana fino alla fine di settembre
MODALITÀ DI VENDEMMIA:	Manuale
GRADO ALCOLICO:	-
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14 - 16 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	5/6 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75 - 150

Scheda Tecnica

Le uve, raccolte a piena maturazione, vengono diraspate e fermentate in acciaio con una macerazione di circa dieci giorni, durante la quale si alternano rimontaggi, follature e delestage. Dopo la fermentazione alcolica, il vino affina brevemente in acciaio, quindi inizia la maturazione vera e propria in due diverse tipologie di legno: il Sangiovese in grandi botti e vasche in cemento, le varietà internazionali in barrique di rovere francese. Dopo circa un anno si procede all'assemblaggio finale, allo scopo di valorizzare l'equilibrio naturale tra le componenti e l'identità espressiva del vino.

Scheda Organolettica

Rosso rubino intenso, offre un bouquet invitante di frutti di rovo e melograno, arricchito da note di pepe bianco, spezie dolci, erbe officinali e un tocco balsamico. Al palato è succoso e dinamico, con tannini vibranti e una sapidità che scandisce la progressione gustativa di una materia succosa, dolce ma mai molle, arricchita sul finale da una spolverata di vaniglia, ginepro e liquirizia. Un vino energico e preciso, capace di raccontare l'identità del territorio e delle diverse varietà che ne sono espressione.

Abbinamenti Gastronomici

La sua struttura dinamica, sostenuta da freschezza sapida e tannini ben integrati, lo rende estremamente versatile. Si abbina con naturalezza a paste al ragù e piatti vegetariani saporiti, ma dà il meglio di sé con carni rosse in diverse preparazioni: arrosti, brasati, affumicature e barbecue glassati. La sua vena sapida e le note speziate lo rendono perfetto anche con piatti esotici dalle sfumature sudamericane o asiatiche.



S.M. Tenimenti San Disdago S.r.l. - Società Agricola

Campagnatico - 58045 Grosseto (GR) - Tel. +39 0577 738 186 - Fax +39 0577 738 549
www.sassoregale.com - info@tenutasassoregale.com

