# 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 |
| **EPOCA DI VENDEMMIA:** | Dalla prima settimana fino alla fine di settembre |
| **MODALITÀ DI VENDEMMIA:** | Manuale |
| **GRADO ALCOLICO:** | 13,5% |
| **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 Disdagio 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