

Vegliamonte

Italia - Piemonte - Alba (CN)



Vegliamonte

Proprietà / Fondatori Marco e Tiziana Parusso / Marco e Tiziana Parusso e Figli
Inizio Attività 2015
Vitivinicultura Tradizionale "del buon senso"
Ettari 8
Bottiglie prodotte 10.000

ALBA DOC

85% Nebbiolo, 15% Barbera

Zona di produzione: Alba

Terreno: esposizione sud-est / sud-ovest; 400/450 m.s.l.m.

Vendemmia: uva raccolta rigorosamente a mano con la massima cura in piccole ceste forate

Vinificazione: dopo la diraspatura si procede con una macerazione a contatto con le bucce. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente con lieviti naturali senza l'utilizzo di solfiti, con un accurato controllo dei tempi di macerazione e della temperatura

Affinamento: in piccole botti di rovere per minimo 9 mesi a contatto con i suoi lieviti indigeni. Segue affinamento in bottiglia a temperatura controllata di 15°C

Colore: rosso porpora brillante

Profumo: l'aromaticità floreale e delicata del nebbiolo si sposa con la frutta e l'acidità della barbera

Sapore: eleganti note di lampone, fiori e spezie. Un tannino dolce e elegante. Grande persistenza e freschezza

Grado Alcolico: 15% vol



La famiglia Parusso ha deciso di dar voce ad una giovane denominazione appartenente al territorio albese, l'Alba DOC. Istituita nel 2010, ha come caratteristica principale quella di essere un assemblaggio dei due vitigni più importanti della regione: il Nebbiolo e il Barbera. Questo blend era già conosciuto in passato come "taglio all'albese". I vigneti per la produzione dell'Alba DOC si trovano nel comune di Alba, in località Santa Rosalia. Si tratta di una DOC dove le tradizioni antiche si mescolano alle tecniche moderne per dare origine ad un vino di grande espressione e carattere. L'unione tra passato e presente è quello che sta avvenendo anche nell'organico aziendale: Marco e Tiziana hanno coinvolto la nuova generazione per portare novità, entusiasmo e freschezza in questo nuovo progetto.