

# l'armangia

## **MACCHIAFERRO** **PIEMONTE DOC ROSSO**



  
**VINO VIVO**  
la vie des vins italiens

**0034** – Prix Reg: \$39  
Prix CDV **\$37**  
**Rouge** Piemonte

Albarossa, est un cépage autochtone rare, crée par l'œnologue Dalmasso en 1938 grâce à l'insertion d'un cépage français, le Chatus (aussi appelé le Nebbiolo français) sur la racine du Barbera. Cet hybride, abandonné à cause du rendement très bas, fut replanté dans les années 90' par des vigneron innovatifs, dont le premier était L'Armangia en Monferrato. Aujourd'hui on compte un nombre très petit de producteurs de ce cépage extraordinaire.

**PROFILE:** Albarossa a une robe presque noire qui nous fait penser à un vin très corsé, mais que surprend pour son élégance séduisante, la richesse en polyphénols et les parfums fruités

**TERRAIN** La vigne, située à 250 m avec une exposition nord-est, une inclinaison de 10 %, s'avantage d'un sol alcalin, pauvre en matière organique, drainant et peu profond.

**VINIFICATION:** en cuve Inox pour 15 jours.

**ÉLEVAGE** se déroule en tonneaux de chêne de 2 400 litres pendant **14 mois**.

**Cépage:** Albarossa

**Alcool:** 14.5%

**Acidité totale** gr./Lit 6,5

**Extrait Sec:** gr./Lit. 33

**Sucres Résiduels:** gr./Lit 1