



# CRISANTE ALESSANDRIA





## CRISSANTE ALESSANDRIA

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Vigna di origine:** Capalot di La Morra

**Anno di impianto:** 1951

**Gradazione alcolica:** 14,50% vol.

**Terreno:** calcareo con sabbia fine

**Superficie totale:** 0,5 HA

**Altitudine:** 300/330 metri s.l.m.

**Esposizione:** sud/est

**Vendemmia:** effettuata manualmente la prima decade di ottobre.

**Vinificazione:** lunga fermentazione di due settimane in vasche d'acciaio termocondizionate a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature specialmente nei primi 6 giorni di macerazione

**Fermentazione malolattica:** in acciaio in ambiente riscaldato a 20 gradi subito dopo la fermentazione alcolica

**Affinamento:** botte grande in rovere di Slavonia per 24 mesi

**Imbottigliamento:** in bottiglia nel mese di Luglio/Agosto del terzo anno

Affinamento di altri 9 mesi in bottiglie conservate al buio della cantina sotterranea

**Produzione totale:** 4000 bottiglie

### **Breve descrizione organolettica:**

**Colore:** rosso granata intenso , disegna archetti stretti e rapidi sul bicchiere.

**Olfatto:** al naso è intenso e delicato di frutti rossi, more e prugne, note eleganti di vaniglia e leggerissime di menta che si intensificano col tempo.

**Sapore:** in bocca è caldo, di ottimo corpo, tipicamente asciutto da tannini nobili. Retrogustodi frutti rossi, vaniglia e cuoio .

Un concentrato di natura assolutamente unico ed esclusivo.

**Abbinamenti:** è un grande vini da meditazione e come tale può essere gustato da solo in ampi calici di cristallo. Si abbina perfettamente alle carni, agli arrostiti ai formaggi e molti altri piatti.

I grandi chef della cucina internazionale sanno interpretare, con ingredienti locali ,ricette raffinate che perfettamente accompagnano questo grande vino

**Capacità evolutiva:** è il vino del sole, della natura e della passione. La sua capacità di invecchiamento può decisamente superare i 18/20 anni