



Marco Bonfante S.r.l.

ALBARONE

Piemonte D.O.C. Albarossa



Die Rebsorte Albarossa ist 1938 dank Prof. Giovanni Dalmasso geboren worden. Er vereinigte gentechnisch Nebbiolo aus Dronero (die Blume), Katus gennant, mit Barbera (der Pollen), um eine neue Rebsorte zu erschaffen. In den 80er Jahren des 20. Jahrhunderts wurde sie erstmals von Prof. Mannini im CNR in Turin ausgebaut. So fing die Testphase bei Tenuta Cannona, das Weinanbauforschungszentrum der Region Piemonte an. Die ersten implantierten Weinberge, die für geschäftliche Ziele angebaut wurden, gehen zurück auf den Beginn des 21. Jahrhunderts, und die erste DOC mit der Bezeichnung Piemonte DOC Albarossa geht auf 2009 zurück.

Heutzutage sind es nur wenige Kellereien, die Weine mit 100% Albarossa herstellen, unsere Kellerei zeichnet sich mit unserem einzigartigen Produkt „der Albarone“ aus.

Nach einer minutiösen Auslese in dem Weinberg, wird ein Teil der Ernte getrocknet. Der Rest wird im Moment der Pressung hinzugefügt.

Für Marco war es ein Traum, der 2007 angefangen hat und heute eine sehr konkrete Realität geworden ist. Das Ziel war einen langlebigen, strukturierten Wein zu produzieren, und eine Neuigkeit von Sensationen und Aromen im Panorama des piemontesischen Weinbaus herzustellen.

REBSORTE: 100% Albarossa

WEINGUT: Der Boden ist reich an kalkhaltigen Marnen, Sand und kleinen Mengen Ton, auf den Süd-Südost Flanken. Das fördert die Entwicklung und die Feinheit der Aromen.

Erziehungsform: Guyot

Pflanzdichten: 5500 Pflanzen pro Hektar

Lese: 70% Anfang September für das Trocken, 30% erste Hälfte Oktober

Ertrag pro Hektar: 30hl/Ha

KELLEREI: Die abgepflückten Trauben werden entrappt und leicht gepresst, dann werden sie in Edelstahlmaschinen für die kalte Aufweichung hineingelegt. Das Verfahren, das 36/40 Stunden dauert, fördert eine größere Extraktion von Aromen, Farbe und Struktur aus der Frucht. Danach wird der Albarone 24 Monate in französischen 1000 lt. Eichenfässern gelagert. Vor dem Verkauf wurde der Wein 12 Monate in der Flasche bei kontrollierter Temperatur in unserem Lager verfeinert.

VERKOSTUNG: Im Glas erstaunt der Albarone für seine intensive veilchenblaue Farbe. In der Nase ist er fantastisch mit Aromen von reifen Kirschen, Pflaume, Waldbeeren und Würze, mit einer balsamischen Note. Im Gaumen drückt er seine ganze Stärke aus: er ist extrem fruchtbetont, tanninhaltig aber weich und hat eine hervorragende Konzentration von Frucht. Er ist sehr nachhaltig, mit einer Süße, die einen Geschmack von Brombeere und reifer Pflaume enthüllt. Dieser Wein fängt seine reale Komplexität nach 5-6 Jahre Verfeinerung in der Flasche auszudrücken an. Wenn er bei kontrollierter Temperatur (12°-14°C) gelagert wird, hat er ein Lagerungspotential von 25 Jahre.

Trinktemperatur: 16°-18°C

Gastronomische Empfehlungen: Der Albarone ist ein guter Begleiter zu komplexen Fleischgerichten, wie Schweinebacken in Rotweinsauce oder Kalb-Stracotto. Hervorragend passt er auch zu Pappardelle mit Rehfleisch und Maronen. Man kann ihn auch zu Desserts, wie z.B Schokoladenkuchen mit schmelzendem Herz oder mit Schokoladenkastanienkuchen genießen.