



Fratelli Alessandria

Via Beato Valfrè, 59 - 12060 Verduno (CN)

Tel. 0172 470113 Fax 0172 470113

info@fratellialessandria.it

www.fratellialessandria.it

Anno di fondazione: 1870 **Proprietà:** Gian Battista Alessandria

Condizione enologica: Franco Alessandria **Condizione agronomica:** Gian Battista Alessandria

Bottiglie prodotte: 75.000 **Ettari vitati:** 14

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticoltura:** Convenzionale

Ultimo rappresentante di una grande famiglia di vignaioli, Vittore Alessandria, con il suo atteggiamento sornione continua a interpretare ottimamente i frutti del suo territorio, presentando anche quest'anno prodotti di elevata qualità. Provengono da Verduno e Monforte i suoi vini, i cui Barolo eleganti e curati guidano un listino che abbraccia tutte le varietà albesi. Tra queste come non ricordare il super autoctono Pelaverga (tra le denominazioni di maggior interesse del mercato degli ultimi anni), e il successo del Barolo 2011 cru Gramolere, di classe autentica? Cantina da visitare.

· BAROLO GRAMOLERE 2011

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14,5% - € 35 - Bt. 6.000

Gramolere d'eccellenza, merito di un naso impeccabile, fitto di profumi del nebbiolo, fascinosi, tipici, autentici: fiori passiti, violetta, pepe, liquirizia, poi ciliegia, cioccolato, bacche, confetture. Al gusto non mancano vigore ed energia: la massa è ricca, ma morbida e lunga di sapore, con tannini fini e maturi. Squisito. Per 36 mesi in botti grandi. Guanciale brasato.

· BAROLO SAN LORENZO 2011

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14,5% - € 35 - Bt. 4.000

Naso sciolto, molto fruttato, con toni dolci di frutta e confetture, liquirizia e rosa. Bocca armonica e piacevole, senza spigoli, con bella e compiuta persistenza. Botti grandi. Risotto alle quaglie con riduzione al Barolo.

· VERDUNO PELAVERGA SPECIALE 2014

Rosso Doc - Pelaverga piccolo 100% - Alc. 13% - € 9 - Bt. N.d.

Meraviglioso impatto olfattivo per eleganza ed espressione. Tanti fiori, freschi e passiti, frutta, rossa e di sottobosco, piccole spezie, foglia di tè, carcadè. Un bouquet fine e delizioso. Al gusto notevole equilibrio e sapore, con ritorni floreali e fine tannino. Un elisir, da conoscere. Acciaio. Frittata alle erbe aromatiche.

· BAROLO MONVIGLIERO 2011

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14,5% - € 36 - Bt. 6.000

Molto complesso, ampio nei profumi di frutta e spezie, terra bagnata, liquirizia, sensazioni eteree. La bocca è strutturata, vigorosa, ancora giovane nei tannini. Non prima del 2020. Botti grandi per 36 mesi. Filetto di cervo.

· LANGHE NEBBIOLO PRINSIOT 2013

Rosso Doc - Nebbiolo 100% - Alc. 13,5% - € 14 - Bt. 3.000

Quadro olfattivo molto classico, di fiori passiti, ciliegia e piccole spezie, pepe, noce moscata e liquirizia. Tanta finezza che ritroviamo al gusto, preciso, saporito, appena tannico sul finale. Un peso medio, ma di grande e piacevole beva. Tajarin burro, salvia e tartufo.

· BARBERA D'ALBA SUPERIORE PRIORA 2013

Rosso Doc - Barbera 100% - Alc. 14,5% - € 12 - Bt. 12.000

Colore fitto, naso caldo e generoso, di frutta rossa e di sottobosco, mora, spezie, menta. Al gusto ottima corposità e vigore, acidità tipica e finale appena tannico. Lasagnette al ragù di anatra.