



slow wine

guida
2016

VERDUNO (CN)

Alessandria Fratelli



Via Beato Valfrè, 59
tel. 0172 470113
www.fratellialessandria.it
info@fratellialessandria.it

14 ha - 80.000 bt

sconto -10%

“ La ferma volontà di promuovere i vini e il territorio di Verduno, un'agricoltura che sa di antico nel senso migliore del termine, l'obiettivo di ricavare quanto vi è di più autenticamente territoriale dalle loro vigne, molto vocate: questa è la famiglia Alessandria ”

VITA - In azienda troviamo Vittore coadiuvato dal padre Gian Battista e dallo zio Alessandro in vigna e nelle belle cantine del palazzo settecentesco in cui riposano in botti grandi i loro magnifici Barolo.

VIGNE - La conversazione con Vittore in cima al cru Monvigliero baciato dal sole dimostra una volta ancora quanto conti la sensibilità di chi produce vino; attento a ogni dettaglio, curioso e competente, Vittore spiega con grande semplicità ciò che fa, dando l'impressione di sentirsi un custode delle sue vigne più che il loro proprietario. Insomma, un modo d'essere che vorremmo fosse di molti. Gli Alessandria possiedono anche 2 ettari a Monforte.

VINI - Una batteria di vini che uniscono facilità di beva e profondità del sorso, tutti caratteristici e territoriali, come lo speziato e succoso **Verduno Pelaverga Speciale 2014** (● 19.000 bt; 12 €), appagante e unico. Il **Barolo Gramolere 2011** (● 6.000 bt; 41 €), da una vigna di 55 anni a Monforte, è floreale, pieno ed equilibrato, con bello slancio finale. Floreale, fine, sottile il **Barolo San Lorenzo 2011** (● 4.500 bt; 36 €), che dona la dolcezza fruttata dell'annata. Il **Barolo 2011** (● 15.000 bt; 27 €) mostra bella personalità grazie alle classiche note floreali e a un tannino presente ma fine. Il **Langhe Nebbiolo Prinsiot 2013** (● 10.000 bt; 13 €) è succoso ed equilibrato.

vino slow **BAROLO MONVIGLIERO 2011** (● 7.000 bt; 42 €) È la quintessenza di Verduno nelle note di erbe alpine e medicinali e dona un sorso profondo, lungo e persistente.

CONCIMI minerali, letame in pellet, sovescio
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna



Slow Food Editore