

5 Grappoli di BIBENDA 2014



FRATELLI ALESSANDRIA 3 {5}

Via B. Valfrè, 59 - 12060 Verduno CN
Tel. e Fax 0172 470113
www.fratellialessandria.it - info@fratellialessandria.it

Anno di fondazione: 1870
Proprietà: Giovan Battista Alessandria
Fa il vino: Franco Alessandria **Bottiglie prodotte:** 75.000
Ettari vitati di proprietà: 12 + 2 in affitto
Vendita diretta: si **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Vittore Alessandria
Come arrivarci: dalla A33 Asti-Cuneo, direzione Alba, proseguire per Roddi, Verduno.



Quando si nomina la cantina dei fratelli Alessandria il pensiero va subito a Verduno e al suo vino principe: il Pelaverga. In effetti molto è stato fatto da questa azienda per questo vino caratteristico del territorio, e ne è riprova la bontà della loro etichetta, un vino gastronomico e di gran prestigio. Ma i fratelli Alessandria sono anche un'azienda in grande evoluzione, che con dinamismo ha saputo valorizzare negli anni anche il resto della gamma e nella denominazione più importante cresce ogni anno di più. I Barolo del 2009 infatti sono in cima alla classifica del comune di Verduno, e il Gramolere, proveniente da Monforte ben si comporta con i suoi pari. La palma del migliore va al San Lorenzo, eccellente in fase olfattiva con profumi di frutta rossa e nera, complesse note salmastre e ferrose, bocca sapida e lungo equilibrio. Ma il Monvigliero è subito dietro, con naso molto espressivo, morbido al gusto, perfettamente tannico. Vini appaganti quelli degli Alessandria dove equilibrio e prezzo sono da sempre il loro punto di forza.

BAROLO SAN LORENZO 2009

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 35 | Bottiglie: 4.500 | Botti di diverse capacità per 36 mesi. Stinco di agnello al forno.

BAROLO MONVIGLIERO 2009

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 36 | Bottiglie: 6.000 | Grandi botti per 36 mesi. Sottile filetto di Fassone con ratatouille.

BAROLO GRAMOLERE 2009

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 35 | Bottiglie: 6.000 | Botti di diverse capacità per 36 mesi. Filetto di daino con cipolle rosse.

VERDUNO PELAVERGA SPECIALE 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Pelaverga Piccolo 100% | Gr. 14% | € 12 | Bottiglie: 8.000 | Acciaio. Bresaola e rucola.

BAROLO 2009

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 25 | Bottiglie: 10.000 | Botte grande. Raschera d'alpeggio.

LANGHE NEBBIOLO PRINSIOT 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 13,5 | Bottiglie: 3.000 | 10 mesi di botte. Ossobuco con porcini.

DOLCETTO D'ALBA 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Dolcetto 100% | Gr. 13,5% | € 9 | Bottiglie: 5.000 | Solo acciaio. Verdure ripiene.

BARBERA D'ALBA 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 14,5% | € 12 | Bottiglie: 10.000 | Acciaio. Batsuà.