

slow wine

guida 2013

VERDUNO (CN)

Alessandria Fratelli



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

14 ha - 75.000 bt

sconto 10%

“La “verdunità” di questa famiglia significa attenzione al territorio, rispetto delle tradizioni e apertura al nuovo quando apporta benefici reali a medio e lungo termine”

VITA - Vittore Alessandria, affiancato dal padre Gian Battista e dallo zio Alessandro, porta avanti questa splendida cantina di Verduno fortemente legata alla storia del paese e dei suoi vini. Sono terminati i lavori di ampliamento della cantina, mentre la parte vecchia ospita botti grandi classiche e ovaline.

VIGNE - Abbiamo camminato con Vittore tra i filari lasciati inerbiti del Riva Rocca, una vigna ereta piantata a ritocchino, caratterizzata da un suolo limoso. Gli altri cru aziendali sono il magnifico Monvigliero e il Gramolere di Monforte, che ha consistente presenza di sabbia. Il lavoro in campagna è improntato al buonsenso, con diserbo solo meccanico.

VINI - Vini classici realizzati con grande sicurezza, puliti e profondi. Eccellente il **Verduno Pelaverga Speciale 2011** (● 14.000 bt; 11 €), specialità della casa, preciso e affascinante. Buona la **Barbera d'Alba 2011** (● 7.000 bt; 9 €), che ha la polpa, il succo e il brio delle annate giuste. Il **Langhe Nebbiolo 2010** (● 10.000 bt; 13 €) proviene dalle vigne giovani: è floreale e fine, sapido ed elegante. Bello il **Barolo San Lorenzo 2008** (● 5.000 bt; 34 €), marcato da note di erbe aromatiche, di grande dolcezza in bocca, persistente. Il **Barolo Gramolere 2008** (● 6.000 bt; 34 €) è mentolato e nitido nei profumi, compatto e di bel succo.

VINO BAROLO MONVIGLIERO 2008 (● 6.500 bt; SLOW 34 €) Travolgente per succosità e sapidità, con le inconfondibili note di erbe aromatiche dei Barolo di Verduno. Un grande classico da bere oggi o conservare a lungo.

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



Slow Food Editore