

fratelli alessandria *La casa del Barolo*

The house of Barolo



Il cuore dell'azienda risiede nella grande casa settecentesca dalle linee sobrie e maestose, a ridosso del centro storico di Verduno. Cantina storica del Barolo, affonda le sue radici all'inizio dell'Ottocento ed ottiene importanti riconoscimenti già nel concorso agrario indetto nel 1843 da Re Carlo Alberto.

Come testimonia la Gazzetta Ufficiale della Associazione Agraria del 2 Novembre dello stesso anno, l'azienda si aggiudica due medaglie d'oro. La prima: "per aver migliorata la fabbricazione dei vini col metodo della condensazione in grande, praticato anche nel reale stabilimento dall'enologo Staglieno e come siano felicemente riusciti nelle spedizioni che di essi vini hanno fatta ai continenti oltre mare". La seconda, ottenuta a pari merito con il Conte Camillo Benso di Cavour: "per il miglior metodo con il quale siano ordinate le tinaie e le cantine".

L'attuale proprietario dell'azienda Gian Battista, la moglie Flavia, il fratello Alessandro ed il figlio Vittore sono i testimoni orgogliosi della secolare tradizione e passione vitivinicola della famiglia.

I dodici ettari vitati di proprietà costituiscono il vero patrimonio dell'azienda, e sono ubicati in alcuni dei migliori cru di Verduno e Monforte. Sono coltivati in predominanza a Nebbiolo, ma vi è una presenza significativa di tutti i vitigni tipici della zona, quali Dolcetto, Barbera ed il particolarissimo Pelaverga che proprio a Verduno ha trovato il suo unico habitat ideale.



Hanno trovato un piccolo spazio anche due vitigni a bacca bianca, l'autoctona Favorita e il più internazionale Chardonnay, unica varietà "forestiera" ad essere coltivata dall'azienda.

La Fratelli Alessandria vinifica esclusivamente uve di proprietà, ed inoltre ha mantenuto una dimensione familiare: questi requisiti permettono di avere un rapporto diretto e "personale" con le singole vigne e le singole botti, un filo invisibile ma importante che si spera riesca a raggiungere ed "emozionare" il consumatore attraverso la bottiglia.

"E' nella vigna che nasce un grande vino": questa è da sempre la ferma convinzione di Gian Battista, che segue personalmente tutti i lavori in vigneto. In cantina bisogna salvaguardare e fare esprimere al meglio la qualità e le potenzialità già ottenute. Di questo se ne occupa il figlio Vittore con la stretta collaborazione dell'enologo Franco Alessandria, direttore di un centro di analisi e ricerche vitivinicole.

La lunga esperienza vitivinicola e l'amore incondizionato per le Langhe, supportati da una costante attenzione per le innovazioni tecnologiche e per l'evoluzione delle conoscenze agronomiche ed enologiche, costituiscono la base solida per ottenere vini nel pieno rispetto della tradizione e dei valori culturali del territorio: vini che siano vera espressione ed ambasciatori della tipicità dei vitigni da cui derivano e dell'unicità dei territori da cui traggono origine.





Located in a charming XVIII century house boasting a simple yet imposing architecture, just by the historic centre of Verduno town, the winery was founded at the beginning of XIX century and got two important prizes at the agrarian competition held in 1843 on the initiative of King Carlo Alberto.

An article on the Gazzetta Ufficiale of the Associazione Agraria of 2 November 1843 reports of the two golden medals that the winery was awarded and reads: “for the improvement in wine making through the method of condensation, that is being used in the royal winery as well by the oenologist Staglieno, and for the successful expeditions of their wines overseas.”

Today the owner Gian Battista together with his wife Flavia, his brother Alessandro and his son Vittore proudly carry on their ancestors' tradition and passion for wine making.



The estate stretches over 12 hectares owned by the family over some of the best crus in Verduno and Monforte. Most of them yield Nebbiolo grapes, but the family also concentrates on all local grape varieties such as Dolcetto, Barbera and the rare Pelaverga which is to be found only in Verduno town. Two white berry varieties are also being grown: the local Favorita and the more international Chardonnay, which is the only foreign variety the winery has got.

Fratelli Alessandria produce wines from their own grapes only, and has kept the family-run management. They have a direct and personal relationship with each vineyards and each cask-a sort of invisible thread that they wish will reach and move consumers as well.

“A great wine comes from a great vineyard”: this has always been Gian Battista's firm belief. He is the one who takes care of the vineyards. In the winery they aim at preserving and quality and potential. Gian Battista's son Vittore takes care of this in co-operation with Franco Alessandria, an oenologist and director of an institute of wine analysis and research.

A century-long experience and love for the Langhe, together with the attention to technology and research, contribute to wines truly symbolic of the tradition and cultural values of the territory - wines that are expression of the typicity of the varieties and of the uniqueness of the land they come from.

BAROLO
BAROLO SAN LORENZO
BAROLO MONVIGLIERO
BAROLO GRAMOLERE

VERDUNO PELAVERGA

LANGHE ROSSO ROSSOLUNA

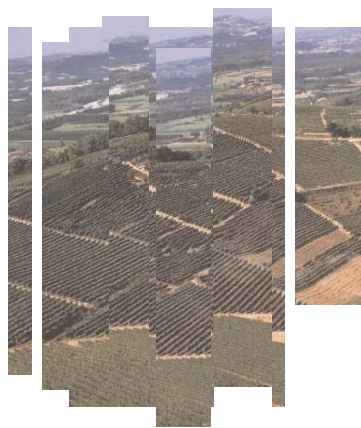
LANGHE NEBBIOLO PRINSIÒT

BARBERA D'ALBA
BARBERA D'ALBA SUPERIORE PRÌORA

DOLCETTO D'ALBA

LANGHE FAVORITA
LANGHE CHARDONNAY BUSCAT

Monvigliero







La collina del Monvigliero è storicamente riconosciuta come il "cru" più prestigioso di Verduno ed uno dei più rappresentativi dell'intera area del Barolo. Da qui si ricava un vino austero ed importante, che ha nella complessità aromatica e nella profondità gustativa i suoi caratteri distintivi.

Monvigliero hill is known as the most prestigious single vineyard in Verduno town and is definitely one of the most symbolic of Barolo country. The wine from Monvigliero is austere and complex.

Comune di produzione: Verduno.

Vitigno: Nebbiolo.

Vigneti, Esposizione ed Altimetria: Monvigliero (Sud-Sud/Ovest, 300-350 metri).

Età media: 30 anni.

Superficie totale dei vigneti: 1 ettaro.

Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso.

Resa per ettaro in uva: 50-65 quintali.

Epoca e conduzione della vendemmia: Nel mese di Ottobre, con raccolta manuale.

Sistema di allevamento e Densità d'impianto: Guyot, 4500 viti per ettaro.

Fermentazione e Macerazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata 29-30 °C per 13-16 giorni.

Maturazione ed Affinamento: una parte per i primi 6-10 mesi in tonneau (500 litri), poi 16-20 mesi in botti di rovere da 20 a 30 ettolitri; l'altra parte per 28-30 mesi in botti di rovere da 20-30 ettolitri; poi si assembla in acciaio per 3 mesi ed infine almeno 12 mesi in bottiglia.

Epoca di imbottigliamento: estate del terzo anno successivo alla vendemmia.

Longevità: 12-20 anni.

Produzione media annua: 5.000 bottiglie Albeisa.

Municipality: Verduno.

Grape variety: Nebbiolo.

Vineyards, Exposure and Altitude: Monvigliero (South-South/West, 300-350 metres).

Average age of vines: 30 years.

Total area: 1 hectare.

Soil: calcareous slimy limestone.

Yields per hectare: 50-65 quintals.

Harvest period and method: by hand, in October.

Vine training and Density of plants: Guyot; 4,500 vines per hectare

Fermentation and Maceration: 13-16 days in tanks at constant temperature of 29-30 °C (84.2-86 °F).

Ageing and Fining: a part of the wine ages for the first 6-8 months in 500 litre French Oak barrels and then 22-24 months in 20-25 hectolitre French Oak casks; the remaining ages 28-30 months in 20-30 hectolitre Slavonian oak casks; after the wine is blended, it fines for further 3 months in stainless steel tanks and then at least 12 months in horizontally laid bottles.

Bottling period: in the summer 33 months after the harvest.

Longevity: 12-20 years.

Yearly average production: 5,000 bottles (Albeisa kind).

Struttura e carattere sono considerati sinonimi del Barolo di Monforte. Accanto a queste caratteristiche, il vino proveniente da questa particolare collina ubicata tra i Gavarini e la Bussia, esprime delicati sentori di erbe aromatiche che si fondono alle classiche e complesse note di cuoio e liquirizia.

A big structure and character are the features of the Barolo from Monforte. The wine from Gramolere hill, located between Gavarini and Bussia, is characterised by delicate notes of herbs that melt into the typical complex scents of leather and liquorice.



Comune di produzione: Monforte.

Vitigno: Nebbiolo.

Vigneti, Esposizione ed Altimetria: Gramolere (Sud-Sud/Ovest, 360-420 metri).

Età media: 40 anni.

Superficie totale dei vigneti: 1 ettaro.

Terreno: medio impasto calcareo tendente al sabbioso.

Resa per ettaro in uva: 50-65 quintali.

Epoca e conduzione della vendemmia: nel mese di Ottobre, con raccolta manuale.

Sistema di allevamento e Densità d'impianto: Guyot, 4200 viti per ettaro.

Fermentazione e Macerazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata 29-30 °C per 12-15 giorni.

Maturazione ed Affinamento: i primi 6-10 mesi in tonneau (500 litri), poi 16-20 mesi in botti di rovere francese o di Slavonia (20-30 ettolitri) ed infine almeno 12 mesi in bottiglia.

Epoca di imbottigliamento: estate del terzo anno successivo alla vendemmia.

Longevità: 12-20 anni.

Produzione media annua: 5.000 bottiglie Albeisa.

Municipality: Monforte.

Grape variety: Nebbiolo.

Vineyards, Exposure and Altimetry: Gramolere (South-South/West, 360-420 metres).

Average age of vines: 40 years.

Total area: 1 hectare.

Soil: slightly sandy limestone.

Yields per hectare: 50 - 65 quintals.

Harvest Period and Method: by hand, in October.

Vine training and Density of plants: Guyot; 4,200 vines per hectare

Fermentation and Maceration: 12-15 days in tanks at a constant temperature of 29-30 °C (84.2-86 °F).

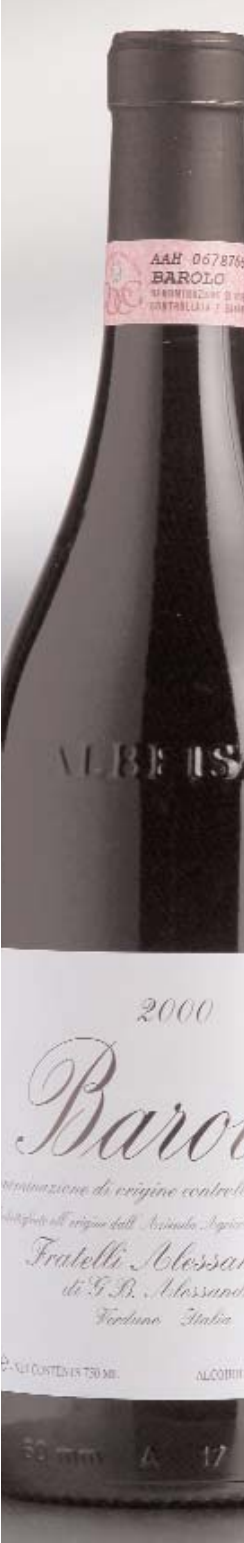
Ageing and Fining: 6-10 months in 500 litre French oak barrels, then 16-20 months in 20-30 hectolitre French or Slavonian oak casks, 3 months in stainless steel tanks and at least 12 months in horizontally laid bottles.

Bottling period: in the summer 33 months after the harvest.

Longevity: 12-20 years.

Yearly average production: 5,000 bottles (Albeisa kind).

*big str
re and
wer a
e featu
the
rolo f
onfort
ie wine
om
ramole
ll, loca*



Da questo piccolo ed importante "cru" di Verduno nasce un Barolo molto complesso ed equilibrato che esalta le tipiche sensazioni floreali dell'uva Nebbiolo. In bocca è elegante ed armonico con tannini solitamente abbastanza dolci e levigati.



From the small important single vineyard San Lorenzo in Verduno town comes a complex balanced Barolo distinctively characterised by the flowery notes of Nebbiolo grapes. In the mouth it is elegant and well-balanced with sweet polished tannins.

Comune di produzione: Verduno.

Vitigno: Nebbiolo.

Vigneti, Esposizione ed Altimetria: San Lorenzo (Sud, 300 metri).

Età media: 20 anni.

Superficie totale dei vigneti: 0,8 ettari.

Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso.

Resa per ettaro in uva: 55-65 quintali.

Epoca e conduzione della vendemmia: nel mese di Ottobre, con raccolta manuale.

Sistema di allevamento e Densità d'impianto: Guyot, 4500 viti per ettaro.

Fermentazione e Macerazione: in vasche di acciaio

a temperatura controllata 29-30 °C per 12-15 giorni.

Maturazione ed Affinamento: i primi 6-10 mesi in tonneau (500 litri),

poi 16-20 mesi in botti di rovere francese (20-J15

30 ettolitri)

ed infine almeno 12 mesi in bottiglia.

Epoca di imbottigliamento: estate del terzo anno successivo alla vendemmia.

Longevità: 8-15 anni.

Produzione media annua: 3.000 bottiglie Albeisa.

Municipality: Verduno.

Grape variety: Nebbiolo.

Vineyards, Exposure and Altimetry: San Lorenzo (South, 300 metres).

Average age of vines: 20 years.

Total area: 0,8 hectares.

Soil: calcareous slimy limestone.

Yields per hectare: 55-65 quintals.

Harvest period and method: in October, by hand.

Vine training and Density of plants: Guyot; 4,500 vines per hectare

Fermentation and Maceration: 12-15 days in tanks

at a constant temperature of 29-30 °C (84.2-86 °F).

Ageing and Fining: 6-10 months in 500 litre French oak barrels,

then 16-20 months in 20-30 hectolitre oak casks,

3 months in stainless steel tanks and at least 12 months in horizontally laid bottles.

Bottling period: in the summer 33 months after the harvest.

Longevity: 8-15 years.

Yearly average production: 3,000 bottles (Albeisa kind).

Il Barolo di Verduno è da sempre ritenuto un Barolo "elegante" e "gentile": si contraddistingue per la finezza del bouquet e l'armonia gustativa.

Filo conduttore e caratterizzante di tutti i vini del paese, dal Verduno Pelaverga al Barolo, è una riconoscibile e complessa nota speziata.

The Barolo from Verduno town is distinctively elegant and graceful.

Both its bouquet and taste are well-balanced and delicate. As all wines from Verduno, from Pelaverga to Barolo, it is characterised by distinct complex spicy notes.



Comune di produzione: Verduno.

Vitigno: Nebbiolo.

Vigneti, Esposizione ed Altimetria: Pisapola (Est, 330 metri),

Colombè (Est, 360 metri), Rocca (Sud/Est, 320 metri), Riva (Sud/Est, 370 metri),

Buscat (Est, 350 metri), Rocche dell'Olmo (Est, 350 metri)

Età media: 15 anni.

Superficie totale dei vigneti: 2,5 ettari.

Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso.

Resa per ettaro in uva: 60-75 quintali.

Epoca e conduzione della vendemmia: nel mese di Ottobre, con raccolta manuale.

Sistema di allevamento e Densità d'impianto: Guyot, 4500 viti per ettaro.

Fermentazione e Macerazione: in vasche di acciaio
a temperatura controllata 28-30 °C per 10-13 giorni.

Maturazione ed Affinamento: 28-30 mesi in botti di rovere francese
e di Slavonia (30-40 ettolitri), 3 mesi in acciaio e almeno 12 mesi in bottiglia.

Epoca di imbottigliamento: estate del terzo anno successivo alla vendemmia.

Longevità: 7-14 anni.

Produzione media annua: 10.000 bottiglie Albeisa.

Municipality: Verduno.

Grape variety: Nebbiolo.

Vineyards, Exposure and Altimetry: Pisapola (East, 330 metres),

Colombè (East, 360 metres), Rocca (South/East, 320 metres), Riva (South/East,
370 metres), Buscat (East, 350 metres), Rocche dell' Olmo (East, 350 metres)

Average age: 15 years.

Total area: 2.5 hectares.

Soil: calcareous slimy limestone.

Yields per hectare: 60-75 quintals.

Harvest period and method: by hand, in October.

Vine training and Density of plants: Guyot; 4,500 vines per hectare.

Fermentation and Maceration: 10-13 days in tanks
at a constant temperature of 28-30 °C (82,4-86 °F).

Ageing and Fining: 28-30 months in 30-40 hectolitre Slavonian and French oak casks.

3 months in stainless steel tanks and at least 12 months in horizontally laid bottles.

Bottling period: in the summer, 33 months after the harvest.

Longevity: 7-14 years.

Yearly average production: 10,000 bottles (Albeisa kind).

*ve Barc
om
rduno
wn is
stinctiv
gant a
aceful.
oth its
uquet
d taste
e well-*



Una delle più piccole d.o.c. d'Italia, è sicuramente anche una delle più particolari. Il suo colore rubino scarico con riflessi violetti, i suoi profumi di fragolina, di fiori e soprattutto la sue ampie note speziate, accanto alla notevole freschezza e fragranza gustativa fanno del Verduno Pelaverga un vino difficile da dimenticare. Come suggerisce l'etimologia del nome pare abbia proprietà afrodisiache.

One of the rare d.o.c. wines of Italy, Verduno Pelaverga is definitely one of the most remarkable. The colour is ruby red with purple highlights, the aroma characterised by spicy scents and notes of wild strawberry and flowers. It is typically fresh and fragrant - a wine you will remember. People say it is an aphrodisiac: fact or fiction?

VERDUNO PELAVERGA o VERDUNO

denominazione di origine controllata

fratelli alessandria

Comune di produzione: Verduno.

Vitigno: Pelaverga piccolo.

Vigneti, Esposizione ed Altimetria: Galleria (Sud/Ovest, 340 metri),

Sut jort (Ovest, 350 metri), Semolino (Est, 380 metri) e Buscat (Est, 350 metri).

Età media: 7 anni.

Superficie totale dei vigneti: 1,8 ettari.

Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso.

Resa per ettaro in uva: 80 quintali.

Epoca e conduzione della vendemmia: primi giorni di Ottobre, con raccolta manuale.

Sistema di allevamento e Densità d'impianto: Guyot, 4500 viti per ettaro.

Fermentazione e Macerazione: temperatura controllata 27-28 °C per 6-8 giorni.

Maturazione ed Affinamento: 6-8 mesi in acciaio o cemento, 1-2 mesi in bottiglia.

Epoca di imbottigliamento: Aprile-Maggio successivi alla vendemmia.

Longevità: 2-3 anni.

Produzione media annua: 9.000 bottiglie Albeisa.

Municipality: Verduno.

Grape variety: Pelaverga Piccolo.

Vineyards, Exposure and Altimetry: Galleria (South/West, 340 metres),

Sut Jort (West, 350 metres), Semolino (East, 380 metres) and Buscat (East, 350 metres).

Average age of vines: 7 years.

Total area: 1.8 hectares.

Soil: calcareous slimy limestone.

Yields per hectare: 80 quintals.

Harvest period and method: in the first 10 days of October, manual harvest.

Vine training and Density of plants: Guyot; 4,500 vines per hectare

Fermentation and Maceration: 6-8 days in stainless steel tanks

at a constant temperature of 27-28 °C (80.6-82.4 °F).

Ageing and Fining: 6-8 months in stainless steel or cement tanks,

at least 1-2 months in horizontally laid bottles.

Bottling period: April - May.

Longevity: 2-3 years.

Yearly average production: 9,000 bottles (Albeisa kind).

Fratello minore del Barolo, il Langhe Nebbiolo è un rosso importante e strutturato ed al contempo fine ed equilibrato. Molto eleganti e raffinati sono i suoi tipici profumi floreali: di rosa passita e violetta.

A younger brother of Barolo, the Langhe Nebbiolo is an important red wine with a nice structure and complexity. Elegant and balanced indeed are the typical flowery notes: wild rose and violet.



LANGHE NEBBIOLO

denominazione di origine controllata

prinsiòt

Comune di produzione: Verduno.

Vitigno: Nebbiolo.

Vigneti, Esposizione ed Altimetria: Sut jort (Ovest, 350 metri) e Colombè (Est, 360 metri).

Età media: 12 anni.

Superficie totale dei vigneti: 1 ettaro.

Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso.

Resa per ettaro in uva: 65-75 quintali.

Epoca e conduzione della vendemmia: primi giorni di Ottobre, con raccolta manuale.

Sistema di allevamento e Densità d'impianto: Guyot, 4500 viti per ettaro.

Fermentazione e Macerazione: temperatura controllata 27-28 °C per 6-9 giorni.

Maturazione ed Affinamento: 10-12 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 500 litri, 2-3 mesi in acciaio e almeno 2 mesi di bottiglia.

Epoca di imbottigliamento: primavera del secondo anno successivo alla vendemmia.

Longevità: 4-6 anni.

Produzione media annua: 5.000 bottiglie Albeisa.

Municipality: Verduno.

Grape variety: Nebbiolo.

Vineyards, Exposure and Altimetry: Sut Jort (West, 350 metres), Colombè (East, 360 metres).

Average age of vines: 12 years.

Total area: 1 hectare.

Soil: calcareous slimy limestone.

Yields per hectare: 65-75 quintals.

Harvest period and method: By hand at the beginning of October.

Vine training and Density of plants: Guyot; 4,500 vines per hectare

Fermentation and Maceration: 6-9 days in stainless steel tanks at a constant temperature of 27-28 °C (80.6-82.4 °F) .

Ageing and Fining: 10-12 months in French oak barrels (500 litres), 2-3 months in stainless steel tanks and at least 2 months in horizontally laid bottles.

Bottling period: in the springtime, 18 months after the harvest.

Longevity: 4-6 years.

Yearly average production: 5,000 bottles (Albeisa kind).

lel Bar
biolo è
struttu
pe fine
ato. Mo
finati so
ci profu
osa pas
e viole
lel Bar
biolo è

La "priòra" è una selezione di due vigneti di Verduno particolarmente ben esposti ed adatti alla coltivazione del Barbera, nei quali si pratica un notevole diradamento. Il fine è quello di partire da una materia prima molto ricca che al termine di un periodo di affinamento prolungato in legno piccolo, dia come risultato una Barbera assai strutturata e complessa.

It is made from selected grapes from two vineyards in Verduno town which are particularly well exposed and suitable to the growing of Barbera grapes. Yields are kept low in order to get concentrated rich grapes which, after ageing in small barrels, result in a very structured, complex Barbera d'Alba.



BARBERA D'ALBA SUPERIORE

denominazione di origine controllata

prìora

Comune di produzione: Verduno.

Vitigno: Barbera.

Vigneti, Esposizione ed Altimetria: Rocche dell'Olmo (Est, 350 metri)
e Monvigliero (Sud/Ovest 300-350 metri).

Età media: 15 anni.

Superficie totale: 0,9 ettari.

Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso.

Resa per ettaro in uva: 60-70 quintali.

Epoca e conduzione della vendemmia: prima metà di Ottobre, con raccolta manuale.

Sistema di allevamento e Densità d'impianto: Guyot, 4500 viti per ettaro.

Fermentazione e Macerazione: in vasche di acciaio
a temperatura controllata di 28-30 °C per 7-10 giorni.

Maturazione ed Affinamento: 12-14 mesi in piccoli fusti

di rovere francese (225-500 litri), 2 mesi in acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia.

Epoca di imbottigliamento: primavera del secondo anno successivo alla vendemmia.

Longevità: 4-6 anni.

Produzione media annua: 4.000 bottiglie Albeisa.

Municipality: Verduno.

Grape variety: Barbera.

Vineyards, Exposure and Altimetry: Rocche dell'Olmo (East, 350 metres)
and Monvigliero (South/West, 300-350 metres).

Average age of vines: 15 years.

Total area: 0.90 hectares.

Soil: calcareous slimy limestone.

Yields per hectare: 60-70 quintals.

Harvest period and method: by hand, in the first half of October.

Vine training and Density of plants: Guyot; 4,500 vines per hectare

Fermentation and Maceration: 7-10 days in stainless steel tanks
at a constant temperature of 28-30 °C (82,4-86 °F).

Ageing and Fining: 12-14 months in French oak barrels (225-500 litres),
2 months in stainless steel tanks and at least 2 months in horizontally laid bottles

Bottling period: in the Springtime, 18 months after the harvest.

Longevity: 4-6 years.

Yearly average production: 4,000 bottles (Albeisa kind).

La varietà Piemontese
in assoluto più diffusa.
Dal terroir di Verduno
i Fratelli Alessandria
ne ricavano un vino
relativamente equilibrato
ed armonico, dai
caratteristici sentori
fruttati e vinosi.

*Barbera is the most
widespread variety in
Piedmont. Fratelli
Alessandria make a
balanced round Barbera
d'Alba from their
vineyards in Verduno
town. It is typically
fruity and vinous.*



BARBERA D'ALBA

denominazione di origine controllata

fratelli alessandria

Comune di produzione: Verduno.

Vitigno: Barbera.

Vigneti, Esposizione ed Altimetria: Colombè (Est, 360 metri)
e Cristiani (Ovest, 320 metri).

Età media: 12 anni.

Superficie totale: 0,50 ettari.

Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso.

Resa per ettaro in uva: 80 quintali.

Epoca e conduzione della vendemmia: prima metà di Ottobre, con raccolta manuale.

Sistema di allevamento e Densità d'impianto: Guyot, 4500 viti per ettaro.

Fermentazione e Macerazione: in vasche di acciaio
a temperatura controllata di 27-28 °C per 6-8 giorni.

Maturazione ed Affinamento: 6 mesi in botti di rovere da 25-30 ettolitri,
2 mesi in acciaio e almeno 1-2 mesi di bottiglia.

Epoca di imbottigliamento: Maggio-Giugno successivi alla vendemmia.

Longevità: 3-4 anni.

Produzione media annua: 4.000 bottiglie Albeisa.

Municipality: Verduno.

Grape variety: Barbera.

Vineyards, Exposure and Altimetry: Colombè (East, 360 metres)
and Cristiani (West, 320 metres).

Average age of vines: 12 years.

Total area: 0.50 hectares.

Soil: calcareous slimy limestone.

Yields per hectare: 80 quintals.

Harvest period and method: By hand, in the first half of October.

Vine training and Density of plants: Guyot; 4,500 vines per hectare

Fermentation and Maceration: 6-8 days in stainless steel tanks
at a constant temperature of 27-28 °C (80.6-82.4 °F).

Ageing and Fining: 6 months in 25-30 hectolitre oak casks,
2 months in stainless steel tanks and at least 1-2 months in horizontally laid bottles.

Bottling period: May-June.

Longevity: 3-4 years.

Yearly average production: 4,000 bottles (Albeisa kind).

“Rossoluna” è l’unico vino dell’azienda che si affina interamente in barriques. Spicca per la sua notevole potenza cromatica e soprattutto per le sue complesse sfumature aromatiche, fruttate e speziate che nascono dalla originale unione di tre classici vitigni piemontesi.

The “Rossoluna” is the only wine that ages entirely in French Oak barrels. Its colour complexity is distinctive, as are its wide fruity and spicy notes that result from the blending of three of the typical local varieties: Barbera, Nebbiolo and Freisa.



LANGHE ROSSO

denominazione di origine controllata

rossoluna

Comune di produzione: Verduno.
Vitigno: Barbera, Nebbiolo e Freisa.
Vigneti, Esposizione ed Altimetria: Colombè (Est, 360 metri)
e Semolino (Est, 380 metri).
Età media: 20 anni.
Superficie totale: 0,40 ettari.
Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso.
Resa per ettaro in uva: 50-70 quintali.
Epoca e conduzione della vendemmia: fine Ottobre, con raccolta manuale.
Sistema di allevamento e Densità d'impianto: Guyot, 4500 viti per ettaro.
Fermentazione e Macerazione: in vasche di acciaio
a temperatura controllata di 29-30 °C per 8-10 giorni.
Maturazione ed Affinamento: 12-14 mesi in piccoli fusti di rovere francese
da 225 litri, 2 mesi in acciaio e almeno 3-4 mesi in bottiglia.
Epoca di imbottigliamento: primavera del secondo anno successivo alla vendemmia.
Longevità: 4-6 anni.
Produzione media annua: 2.000 bottiglie Albeisa.

Municipality: Verduno.
Grape variety: Barbera, Nebbiolo and Freisa.
Vineyards, Exposure and Altimetry: Colombè (East, 360 metres)
and Semolino (East, 380 metres).
Average age of vines: 20 years.
Total area: 0.40 hectares.
Soil: calcareous slimy limestone.
Yields per hectare: 50-70 quintals.
Harvest period and method: by hand, at the end of October.
Vine training and Density of plants: Guyot; 4,500 vines per hectare
Fermentation and Maceration: 8-10 days in stainless steel tanks
at a constant temperature of 28-30 °C (82,4-86 °F).
Ageing and Fining: 12-14 months in 225 litre French oak barrels,
2-3 months in stainless steel tanks and at least 2-3 months in horizontally laid bottles.
Bottling period: in the Springtime, 18 months after the harvest.
Longevity: 4-6 years.
Yearly average production: 2,000 bottles (Albeisa kind).

*The
"Rosso
is the o
wine th
ages en
in Fren
Oak ba
Its colo
Its colo
comple.
distinct
as are i
wide fr
and spi
notes th
result f*

Quello dei Fratelli Alessandria vuole essere un Dolcetto d'Alba classico, molto bevibile, da tutto pasto e da tutti i giorni. Cerca di esprimere al meglio i caratteristici profumi fruttati supportati da un corpo rotondo ed equilibrato.

It is a classic Dolcetto d'Alba, easy to drink through every day's meals. It expresses to the best the typical fruity notes and a round balanced body.



DOLCETTO D'ALBA

denominazione di origine controllata

fratelli alessandria

Comune di produzione: Verduno.

Vitigno: Dolcetto.

Vigneti, Esposizione ed Altimetria: Cristiani (Ovest, 320 metri),

Sut jort (Ovest, 350 metri), Semolino (Est, 380 metri) e Buscat (Est, 350 metri).

Età media: 18 anni.

Superficie totale dei vigneti: 1,4 ettari.

Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso.

Resa per ettaro in uva: 75-80 quintali.

Epoca e conduzione della vendemmia: Seconda metà di Settembre, con raccolta manuale.

Sistema di allevamento e Densità d'impianto: Guyot, 4500 viti per ettaro.

Fermentazione e Macerazione: in vasche di acciaio

a temperatura controllata 26-28 °C per 6-8 giorni.

Maturazione ed Affinamento: 6-8 mesi in acciaio o cemento, 1-2 mesi in bottiglia.

Epoca di imbottigliamento: Aprile Maggio successivi alla vendemmia.

Longevità: 3-4 anni.

Produzione media annua: 8.000 bottiglie Albeisa.

Municipality: Verduno.

Grape variety: Dolcetto.

Vineyards, Exposure and Altimetry: Cristiani (West, 320 metres),

Sut Jort (West, 350 metres), Semolino (East, 380 metres) and Buscat (East, 350 metres).

Average age of vines: 18 years.

Total area: 1.4 hectares.

Soil: calcareous slimy limestone.

Yields per hectare: 75-80 quintals.

Harvest period and method: by hand in the second half of September.

Vine training and Density of plants: Guyot; 4,500 vines per hectare

Fermentation and Maceration: 6-8 days in stainless steel tanks

at a constant temperature of 26-28 °C (78.8-82.4 °F).

Ageing and Fining: 6-8 months in stainless steel or cement tanks,

at least 1-2 months in horizontally laid bottles.

Bottling period: April - May.

Longevity: 3-4 years.

Yearly average production: 8,000 bottles (Albeisa kind).

Varietà autoctona piemontese, la Favorita è considerata “parente” del Vermentino. Il vino che ne deriva è un vino fresco e delicato, dai profumi di frutta a polpa bianca e di fiori. Ideale nel periodo estivo, come aperitivo e come abbinamento ad antipasti di pesce.

A local variety, Favorita is quite close to Vermentino. The wine is fresh and delicate, with notes of white pulp fruit and flowers. Excellent in the summertime as an aperitif and with fish-based starters.



LANGHE FAVORITA

denominazione di origine controllata

fratelli alessandria

Comune di produzione: Verduno.

Vitigno: Favorita.

Vigneti, Esposizione ed Altimetria: Sut Jort (Ovest, 350 metri) e Semolino (Est, 380 metri).

Età media: 15 anni.

Superficie totale di vigneti: 0,40 ettari.

Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso.

Resa per ettaro in uva: 80 quintali.

Epoca e conduzione della vendemmia: a metà Settembre, con raccolta manuale.

Sistema di allevamento e Densità d'impianto: Guyot, 4500 viti per ettaro.

Fermentazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata di 20-22 °C.

Maturazione ed Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Epoca di imbottigliamento: Marzo-Aprile successivi alla vendemmia.

Longevità: 2-3 anni.

Produzione media annua: 3.000 bottiglie Albeisa.

Municipality: Verduno.

Grape variety: Favorita.

Vineyards, Exposure and Altimetry: Sut Jort (West, 350 metres) and Semolino (East, 380 metres).

Average age of vines: 15 years.

Total area: 0.40 hectares.

Soil: calcareous slimy limestone.

Yields per hectare: 80 quintals.

Harvest period and method: by hand in mid of September.

Vine training and density of plants: Guyot; 4,500 vines per hectare

Fermentation: in stainless steel tanks

at a constant temperature of 20-22 °C (68-71.6 °F).

Ageing and Fining: 6 months in stainless steel tanks and 2 months in bottles.

Bottling period: March-April.

Longevity: 2-3 years.

Yearly average production: 3,000 bottles (Albeisa kind).

L'unico vitigno "forestiero"
in produzione, fu impiantato
da Gian Battista a metà degli
anni ottanta con il fine di ottenere
un vino bianco strutturato e
longevo, in grado di accompagnare
piatti anche importanti.

The only
foreign variety
that Fratelli
Alessandria
produce.
Vineyards
were planted
by Gian
Battista in the
mid 1980s.
He aimed at
obtaining a
full-bodied
long-living
white wine
that matches
well with
important
dishes.



LANGHE CHARDONNAY

denominazione di origine controllata

buscät

Comune di produzione: Verduno.

Vitigno: Chardonnay.

Vigneti, Esposizione ed Altimetria: Buscat (Est, 350 metri).

Età media: 15 anni.

Superficie totale di vigneti: 0,30 ettari.

Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso.

Resa per ettaro in uva: 65-70 quintali.

Epoca e conduzione della vendemmia: seconda metà di Settembre, con raccolta manuale.

Sistema di allevamento e Densità d'impianto: Guyot, 4500 viti per ettaro.

Fermentazione: temperatura controllata 20-22 °C in piccoli fusti di rovere francese da 500 litri.

Maturazione ed Affinamento: per i primi 10-12 mesi una parte in fusti di rovere francese da 500 litri ed una parte in acciaio, poi 2-3 mesi in acciaio ed infine 2-3 mesi in bottiglia.

Epoca di imbottigliamento: primavera del secondo anno successivo alla vendemmia.

Longevità: 4-7 anni.

Produzione media annua: 2.000 bottiglie Albeisa.

Municipality: Verduno.

Grape variety: Chardonnay.

Vineyards, Exposure and Altimetry: Buscat (East, 350 metres).

Average age of vines: 15 years.

Total Area: 0.30 hectares.

Soil: calcareous slimy limestone.

Yields per hectare: 65-70 quintals.

Harvest period and method: by hand during the first ten days of October.

Vine training and Density of plants: Guyot; 4,500 vines per hectare

Fermentation: in 500 litre French oak barrels at 20-22 °C (68-71.6 °F).

Ageing and Fining: a part of the wine ages for 10-12 months in 500 litre French oak barrels, the remaining ages for 10-12 months in stainless steel tanks. After the wine is blended, it fines for further 2-3 months in stainless steel tanks and at least 2-3 months in horizontally laid bottles.

Bottling period: in the Springtime, 16 months after the harvest.

Longevity: 4-7 years.

Yearly average production: 2,000 bottles (Albeisa kind).

