



CASCINA QUARINO®



## ALBUGNANO DOC “549” ECLISSI

DENOMINAZIONE: Albugnano d.o.c.

VARIETA': 100% Nebbiolo

VIGNETI: Cru in comune di Albugnano tra i 450/500 mslm.,  
6000 ceppi/ha

POTATURA: a guyot tradizionale 6/8 gemme.

VENDEMMIA: selezionata a mano in cassette verso metà  
ottobre seguendop meticolosamente la curva di maturazione.

VINIFICAZIONE: soffice diraspapigiatura e macerazione su  
bucce medio lunga a temperatura controllata di 26°-28°C.  
Dopo la svinatura e i primi travasi affina per almeno 18 mesi in  
piccole botti di rovere francese. Segue un ulteriore riposo in  
bottiglia di almeno 6 mesi prima della messa in vendita.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino più o meno carico  
tendente a note aranciate con l'invecchiare. Profumo intenso  
con sentore di frutti rossi, composte, cioccolato. Sapore  
elegante e robusto con una giusta nota tannica. Si sposa bene  
con portate di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Az. Agricola Cascina Quarino  
Borgata Canova 9 - 14020 Aramengo (AT)  
Tel./Fax 0141.909127  
info@cascinaquarino.com  
P.I. 00811160050  
www.cascinaquarino.com