



Abrigo Orlando

L'azienda fondata da Orlando Abrigo ha dal 1988 come protagonista della gestione suo figlio Giovanni che ne ha rinnovato la filosofia produttiva. Oggi l'azienda rivolge la sua produzione a ristoranti ed enoteche; accanto ai classici vitigni delle Langhe (Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Freisa) vengono coltivati anche vitigni internazionali come lo Chardonnay ed il Merlot.

Az. Agr. Abrigo Orlando di G. Abrigo
 Fraz. Cappelletto, 5 - 12050 Treiso (CN) - tel. 0173630232 fax 017356120 - info@orlandoabrigo.it - www.orlandoabrigo.it - Responsabili della produzione: Giovanni Abrigo (Enologo), Virna Borgogno (Enologo)
 - Anno di avviamento aziendale: 1988 - Vini prodotti: 10 - Bottiglie prodotte: 67.000 - Ettari totali vitati di proprietà: 12 - Percentuale uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - Vendita diretta: sì - Visite all'azienda: sì
 - Attività di agriturismo: prevista

Barbaresco Vigna Rongallo 2004

86

Consistenza: 31 - Equilibrio: 27 - Integrità: 28

Sensazioni: la suadanza distillata della denominazione, una nitidezza olfattiva, un vigore ossidativo residuo rari per la denominazione. Allora la sua dolcezza non è solo un manto morbidissimo, un materasso cremoso di passito di frutto e di menta, no, la sua suadanza è carnosa, turgida, aromaticamente vigorosa. La sua ciliegia violacea più che nera ha profumo di gran classe e di cristallino nitore. Una potenza espressiva glicerinosamente maestosa, un'esecuzione enologica di pulizia tale da far profondamente risaltare il suo mix frutto/speziato di balsamica e mentosa, nettissima volenza.

Scheda Vito-enologica: Data degustazione: 18-06-07 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: E - Prima annata di produzione: 1999 - Produzione media annuale bottiglie : 7.000 - Uve: Nebbiolo - Nome e superficie vigneto/i: Rongallo 1,35 ha - Comune di ubicazione vigneto/i: Treiso - Esposizione e altimetria: sud ovest 350 m s.l.m. - Tipo di terreno: calcareo argilloso - Sistema allevamento e densità viti: Guyot 4.500 piante/ha - Età media delle viti: 15 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 55 qli 1,22 Kg - Periodo vendemmia: fine settembre/inizio ottobre - Materiale vasche di fermentazione: inox con pala obliqua - Temperatura: max 30°C - Controllo della temperatura: sì - Sistema di controllo: vasche isolate con circolazione glicole - Durata: 8/10 gg - Fermentazione malolattica: sì totale - Passaggio in legno: sì - Tipo di legno: botte grande e tonneaux - Capacità: botte da 30 Hl; tonneaux da 5 Hl - Età: nuovo, 4 anni - Durata passaggio: 15 mesi - Stabilizzazione del prodotto: naturale

Gli altri Vini-Frutto dell'Azienda

Per approfondimenti: Guida dei Vini Italiani LM e/o www.lucamaroni.com

ABRIGO ORLANDO

*Barbaresco
 Vigna Rongallo
 2004*

* etichetta non corrispondente all'originale