

ALGHERO BIANCO DOC PARALLELO 41

Uvaggio	Torbato e sauvignon
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Spalliera - Guyot
Densità d'impianto	5050 ceppi/ha
Resa	100 - 110 q.li/ha
Età media delle viti	11 anni
Vinificazione	Diraspatura, pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione 100% in legno nuovo francese sia per l'aliquota torbato che per quella sauvignon.
Affinamento	Il vino rimane sempre nelle stesse barrique, nelle quali ha fermentato, per 7 - 8 mesi durante i quali si pratica il batonnage. Solo a fine affinamento si procede al taglio.
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	13 %
Acidità totale	4.8



750ml

Perfetto connubio tra torbato e sauvignon blanc, dal profumo intenso, ricco, persistente con forti richiami a fiori e frutta esotici e dal sapore morbido e avvolgente. Deve il suo nome al parallelo che unisce idealmente Alghero a Barcellona, due città legate dalla storia, dagli usi locali e dalla lingua catalana che tuttora testimonia una cultura a lungo condivisa.

