

Spumante V.S.Q. metodo classico

I vitigni utilizzati per la produzione di questo vino sono il Pinot nero e lo Chardonnay; entrambi di provenienza francese. Essi preferiscono terreni di media fertilità, calcarei, e solo quando coltivati a quota tra i 300 e 400 metri s.l.m. forniscono vini adatti alla spumantizzazione. Il vino base viene spumantizzato con metodo classico (rifermentazione in bottiglia) e viene affinato per circa 2 anni, a temperatura costante, nei locali interrati della cantina della Scuola Enologica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: paglierino tenue con leggeri riflessi verdognoli
PROFUMO: fresco, aperto, con sentori fruttati, e di leggera crosta di pane
SAPORE: equilibrato. Si allarga in sensazioni acido sapide
GRADO ALCOLICO: 12,50 %
LONGEVITA': 2 anni di sboccatura
ABBINAMENTO: aperitivi, antipasti, pesce

Insignito della Menzione d'Onore in occasione del concorso enologico nazionale "Bacco e Minerva" edizione del 2011



Langhe D.O.C. Arneis

Vitigno autoctono di cui si trova traccia nel Roero sin dal 1478, il quale veniva menzionato col nome di "Reneysium"; è di buona vigoria, di maturazione medio precoce; preferisce terreni tendenti al sabbioso e non eccessivamente fertili. Si comporta meglio nelle posizioni sud est e ovest. Fornisce vini di buona gradazione e di struttura piena e morbida. La conservazione in tini di acciaio a basse temperature garantisce una piacevole fragranza olfattiva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: paglierino chiaro
PROFUMO: fruttato caratteristico
SAPORE: secco, vellutato, aromatico e morbido
GRADO ALCOLICO: 12,50 %
LONGEVITA': circa 2 anni
ABBINAMENTO: piatti di pesce, antipasti, primi non impegnativi



Langhe D.O.C. Chardonnay

Vitigno di origine francese, è stato adottato in Langa una trentina d'anni fa. Esso matura precocemente, preferisce le quote oltre i 300 metri s.l.m. e medie esposizioni. Si adatta a molteplici terreni, anche se preferisce quelli sciolti tendenti al sabbioso. Fornisce produzioni di qualità elevata. E' in grado di dare vita a vini bianchi fini ed eleganti, anche quando elaborati con tecniche particolari.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: paglierino chiaro con sfumature verdognole
PROFUMO: fruttato, molto caratteristico
SAPORE: secco, vellutato, armonico e morbido
GRADO ALCOLICO: 12,50 %
LONGEVITA': 2 anni
ABBINAMENTO: antipasti, primi piatti non impegnativi, pesce



corso Enotria, 2 - 12051 Alba (CN)
Tel 0173 366822 - Fax 0173 366184
segreteriacontabilita@iisumbertoprino.it
www.iisumbertoprino.it

La Scuola Enologica di Alba è nata nel lontano 1881 con lo scopo di emancipare i vignaioli da quel secolare empirismo che è nemico di ogni progresso. Da allora gli studenti, i tecnici ed i professori partecipano attivamente alla coltivazione dei vigneti che cingono l'Istituto e seguono la trasformazione dell'uva in vino nella Cantina Sperimentale. Questi vini racchiudono una lunga storia di tradizioni e studi "Viticolo-Enologici", contengono, altresì, la giovinezza esuberante e volenterosa degli studenti che hanno seguito la loro produzione e che ora, con orgoglio, vi presentano affinché Voi possiate degustare attentamente questa serie limitata di vini...



Barolo Castello D.O.C.G.

Dalla meticolosa cura per la vite, congiunta al sapiente lavoro di cantina degli allievi dell'Istituto Agrario di Grinzane Cavour e della Scuola Enologica di Alba, nasce questo vino dal colore rosso granato con riflessi aranciati e dal bouquet con sentori di viola e rosa appassita. Il gusto austero e completo evoca la storia legata al territorio di cui il nostro Istituto è, da sempre, protagonista e testimone.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso granato con riflessi aranciati
PROFUMO: caratteristico, netto e intenso. Si evidenziano note che ricordano la viola, la rosa appassita, il sottobosco e le spezie
SAPORE: asciutto, di buon corpo, giustamente tannico, pieno, vellutato e armonico
GRADO ALCOLICO: 14 %
LONGEVITA': 6 - 10 anni
ABBINAMENTO: piatti a base di carne rossa, selvaggina e formaggi di medio-lunga stagionatura



Barbera d'Alba "Vigna Conti" D.O.C.

Vitigno generoso, a maturazione tardiva, fornisce vini mediamente ricchi, in colore e alcol, di discreta longevità. L'acidità di questo vino ne caratterizza il gusto, rende la tonalità più viva e conferisce una buona longevità, la vigna Conti ha una esposizione a sud; le piante hanno un'età superiore ai trent'anni; il terreno composto di marne, unitamente ad un'ottima tecnica colturale, fornisce basse rese e uve ricche in zuccheri e colore. I vini ottenuti, strutturati e complessi, si prestano bene ad un affinamento in legno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso granato intenso, brillante
PROFUMO: fruttato, intenso, con note speziate ed etero
SAPORE: asciutto con tannini evidenti e morbidi, di ottima compostità
GRADO ALCOLICO: 13,00 %
LONGEVITA': circa 4 - 6 anni
ABBINAMENTO: secondi a base di carne, cacciagione, "bagna cauda", formaggi freschi

Classificato al I posto nel concorso enologico nazionale "Bacco e Minerva" edizione del 2009



Barbera d'Alba D.O.C.

Le notizie storiche di questo vitigno, che è quello maggiormente diffuso in Piemonte, risalgono alla fine del 1700. Ha buone attitudini colturali e produttive. Fornisce produzioni costanti. Resiste alle avversità climatiche. La maturazione è tardiva. I vini prodotti risentono delle caratteristiche del terreno, si presentano mediamente ricchi in colore e alcol, di buona longevità. L'acidità di questo vino ne caratterizza il gusto, rende la tonalità più viva e conferisce una buona longevità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei
PROFUMO: speziato, etereo, con sentori fruttati
SAPORE: morbido e di giusta consistenza tannica, piacevole
GRADO ALCOLICO: 12,50 %
LONGEVITA': circa 2 anni
ABBINAMENTO: antipasti, primi piatti



Nebbiola d'Alba D.O.C.

Probabilmente il nome di questo vitigno deriva da nebbia per l'abbondante pruina che copre gli acini maturi. La culla di questo vitigno risiede nelle colline albesi. Il vitigno presenta le sottovarietà Bolla, Michet, Lampia e Rosè. È un vitigno mediamente vigoroso, che preferisce i terreni marnosi, ben esposti. I vini ottenuti sono sempre fruttati, adatti all'invecchiamento. Con l'affinamento in legno (minimo un anno previsto dal disciplinare), si ammorbidisce al gusto e si arricchisce nei caratteri olfattivi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino, con riflessi granato
PROFUMO: caratteristico fruttato e floreale, ricorda la viola, si accentua con l'invecchiamento
SAPORE: secco, di buon corpo, giustamente tannico da giovane, vellutato ed armonico con l'invecchiamento
GRADO ALCOLICO: 13,50 %
LONGEVITA': circa 4 - 6 anni
ABBINAMENTO: primi a base di pasta fresca, secondi a base di carne



Dolcetto d'Alba D.O.C.

L'origine del nome Dolcetto non è certa, può derivare sia dal sapore dell'uva, sia anche da "dosso" perché ama essere coltivato in zone collinari. Vitigno a maturazione precoce, molto selettivo per quanto riguarda l'ambiente pedoclimatico. Fornisce vini di moderata gradazione alcolica e acidità, equilibrati nei tannini e nel colore, di pronta beva, ma anche adatti ad un moderato affinamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei
PROFUMO: speziato, etereo, con sentori fruttati
SAPORE: morbido e di giusta consistenza tannica, piacevole.
GRADO ALCOLICO: 12,50 %
LONGEVITA': circa 2 anni
ABBINAMENTO: antipasti, primi piatti

