

Albugnano

Zona di produzione: l'intero territorio dei comuni astigiani di Albugnano, Pino d'Asti, Castelnuovo don Bosco e Passerano Marmorito.

Uve: Nebbiolo dall'85 al 100% (Freisa, Barbera e Bonarda fino ad un massimo del 15%);

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve: minimo 10,5% vol. (11,5% vol. per le uve destinate a Superiore)

Rese produttive:

Albugnano e Albugnano Rosato: massimo 95 quintali corrispondenti a 66,5 ettolitri ad ettaro;

Albugnano Superiore: massimo 85 quintali corrispondenti a 59,5 ettolitri ad ettaro;

Affinamento minimo richiesto ed immissione al consumo:

Albugnano Superiore: 12 mesi a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia con una permanenza minima di almeno sei mesi in botti di rovere.

Caratteristiche dei vini al consumo

Titolo alcolometrico volumico minimo complessivo:

Albugnano e Albugnano Superiore : 11,5% vol.

Albugnano Rosato: 11% vol.

Acidità totale minima: 5 ‰ (per tutte e tre le tipologie);

Estratto secco netto minimo:

Albugnano e Albugnano Superiore : 19‰;

Albugnano Rosato: 17‰.