

Entra in scena  
il vino protagonista  
di tante belle occasioni:

## "ALÈ" DA UVE MERLOT

Dalla vendemmia straordinaria 2016  
nasce un grande vino, elegante, morbido,  
suadente dal colore rosso rubino intenso.

Partiamo da dove tutto ebbe inizio, perché dietro ogni grande vino c'è  
sempre una storia che va raccontata.

Nel 1986 nasce Alessandro, primogenito di Mirella e Beppe.

Terminati gli studi in agraria e enologia, Alessandro inizia un percorso di  
specializzazione in Australia, nello stato di Victoria, nella King Valley seguendo  
diverse vinificazioni di vini australiani.

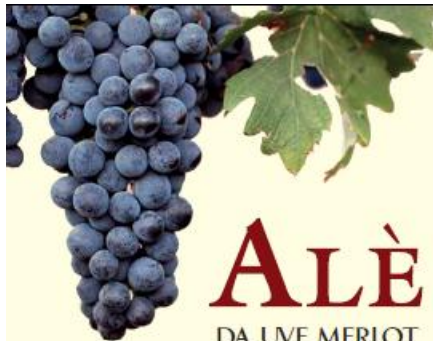
Nel 2012 ritorna nei Vigneti Brichet portando con sé un bagaglio di nuove  
innovazioni enologiche che applicherà anche ai suoi vigneti e ai suoi vini.  
Impianta un nuovo vigneto di uve Merlot raccolte per la prima volta nella  
vendemmia 2016 e vinificate in purezza.

Alessandro è l'enotecnico che dà cuore, passione per i suoi vigneti e  
i suoi vini, così questo nuovo vino dei Vigneti Brichet viene dedicato  
a lui con l'abbreviazione e l'accento sulla "è" che vuole esprimere  
un'espressione di incoraggiamento, dai, avanti, forza, ALE'!

Facciamo a tutti un augurio di cuore, andiamo avanti, festeggiamo e  
brindiamo con ALÈ.

Con amicizia dai Vigneti Brichet.

Famiglia Massasso  
*Massasso*  
Qualificati produttori di vino e olio



# ALÈ

DA UVE MERLOT

#### Vendemmia e Vinificazione

Ottenuto da una selezione accurata  
delle uve Merlot, raccolte a fine settembre.

Le uve conferite vengono pigiate e sottoposte a  
fermentazione sulle bucce in serbatoi di acciaio inox  
per 5-6 giorni a temperatura controllata.

Segue la pressatura e il trasferimento del vino in  
vasche per il completamento della fermentazione  
alcolica e lo svolgimento della fermentazione malolattica.

#### Descrizione

Il Merlot è uno dei vitigni a bacca rossa più famosi e  
coltivati al mondo e il suo vino è apprezzato a livello  
internazionale.

Di colore rosso rubino vivace, presenta sentori  
fruttati di mirtillo, ribes, ciliegia uniti a toni di spezie.  
Al gusto è dolce, dotato di piacevole morbidezza e  
bilanciato da una sostenuta freschezza e da tannini  
delicati con acidità equilibrata.

Si abbina a primi piatti importanti con sughi di carne  
o a secondi piatti di carni bianche e rosse arrosto, alla  
griglia o con selvaggina arrosto.

Il Merlot si serve a una temperatura di 16° - 18° C.

Gradazione alcolica 13,5% Vol

#### PIEMONTE

Denominazione di Origine Controllata

#### MERLOT

Bottiglia da 75 cl € 12,50



*"Il tempo di oggi mi ha lasciato un testimone  
che mi fa custode di segreti della natura,  
della sapienza e dell'amore per il Vino.  
A me il piacere di offrirvi questa mia Passione."  
Alessandro Massasso*