



LA SELEZIONE

DOLCETTO D'ALBA DOC

Il nostro Dolcetto d'Alba nasce dalle uve selezionate coltivate nel comune di Castiglione Tinella ai confini tra Astigiano ed Albese. Il risultato è un vino ricco di caratteristiche, piacevole e di ottima struttura.

DENOMINAZIONE:
Dolcetto d'Alba DOC

VITIGNO:
Dolcetto 100%

VINIFICAZIONE:
Fermentazione in vasche di acciaio con temperatura controllata per 8/10 giorni con delicati rimontaggi. Dopo la svinatura il mosto lentamente termina la sua fase fermentativa. Malolattica indotta entro il mese di dicembre.

CARATTERISTICHE:
Il colore è rosso rubino con riflessi violacei, il profumo è intenso e caratteristico delicatamente vinoso, con sentori di fiori, ciliegia e frutti rossi. Il sapore è asciutto, armonico, vellutato, con lieve nota di mandorla.

ABBINAMENTI:
Ottimo rosso adatto ad accompagnare l'intero pasto, come insegna la più tradizionale ristorazione piemontese. Accompagna eccellentemente primi piatti e risotti, carni bianche e salumi.

CONTENUTO ALCOLICO:
13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18°C

FORMATI DISPONIBILI:
bottiglia 0,75L