



DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Le uve provengono dalla sottozona Bricco Voghera in Serralunga d'Alba. Un vino di morbidezza e armonia inconfondibili.

Vitigno	Dolcetto 100%
Zona di produzione	Bricco Voghera in Serralunga d'Alba, Ha 0,3
Altezza	370-400 m s.l.m.
Esposizione	Est, Sud-Est
Terreno	Calcereo-argilloso
Epoca di raccolta	Settembre
Resa per ettaro	80 q.li/Ha di uva
Cepi per ettaro	4.000
Sistema di allevamento	Guyot

Vinificazione L'uva appena raccolta viene diraspata e pigiata delicatamente e posta a fermentare a temperatura di 26 °C. Dopo 5-6 giorni di macerazione, il vino viene separato dalle vinacce e termina la fermentazione a temperature più basse per esaltarne la caratteristica fruttuosità. A seguito di alcuni travasi viene svolta la malolattica.

Affinamento La morbidezza e armonia tipiche di questo vino lo fanno apprezzare appieno già nell'estate successiva alla vendemmia. Non è richiesto un particolare affinamento.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino, intenso e con riflessi violacei. Il profumo spazia dai piccoli frutti di bosco alle fresche fragranze della viola selvatica e della rosa appassita. La stoffa di questo vino offre una trama fitta, ma carezzevole e vellutata.

Temperatura di servizio Servire a temperatura di 16-18 °C.

Abbinamenti gastronomici Il suo abbinamento ideale sono i primi piatti, accompagna bene anche gli antipasti di carne.

Conservazione Conservare la bottiglia coricata, in luogo fresco e ventilato, al riparo da luce e vibrazioni.