

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

VITIGNO

Dolcetto

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Dolcetto d'Alba D.O.C.

VENDEMMIA

Manuale, fine settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione in acciaio inox per circa 8-10 giorni.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, in primavera il vino è messo in bottiglia dove proseguirà il suo affinamento.

ABBINAMENTI

Accompagna antipasti, pasta e risotti, secondi piatti di carni bianche e rosse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

CARATTERISTICHE

Vino di colore rosso rubino vivo con riflessi color porpora, limpido e trasparente. Al naso è vinoso e fruttato. Dal sapore pieno, ricco, con un leggero retrogusto mandorlato tipico della denominazione.

