



Dolcetto d'Alba DOC

Comune e zona di produzione: Monforte d'Alba, Sottozona Perno

Denominazione: DOC

Vitigni: 100% Dolcetto

Esposizione: Sud-Est

Gradazione alcolica: 12%

Temperatura di servizio: 16-18 °C ca

Vinificazione e affinamento

Diraspatura e non pressatura dei grappoli, seguente fermentazione con macerazione a contatto con le bucce per una settimana circa in vasche d'acciaio inox. Fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti. Il vino viene stabilizzato utilizzando vasche posizionate all'esterno della cantina durante il periodo più freddo dell'inverno. Non viene chiarificato ne filtrato. Rimarrà in vasche d'acciaio inox per 6 mesi ed infine affinamento in bottiglia per circa 2 mesi.

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso con vivaci riflessi violacei. Profumo fresco, piacevolmente fruttato ed erbaceo. Un buon corpo ed equilibrato.

Abbinamenti

Dolcetto, vino quotidiano della Langa. Si abbina bene a tutti i tipi di cibo, dagli antipasti ai formaggi. Buono da bere in ogni stagione.

Formato: 0.75 lt

Numero bottiglie: 2000ca