

Piemonte Doc Dolcetto

Denominazione di origine controllata

Denominazione: Piemonte doc Dolcetto

Uva: 100% Dolcetto

Zona di produzione: Fraz. Annunziata,
Castagnole Lanze (Asti) Italy

Raccolta: metà settembre

Resa: 90 q.li/Ha

Vinificazione:

l'uva viene **raccolta manualmente** in vigneto e depositata con cura in cassette per il trasporto alla cantina, pigiata e messa a fermentare a temperatura controllata con una **macerazione di circa 10 giorni**.

Al termine della fermentazione il vino viene lasciato **illimpidire per decantazione statica** fino alla fine dell'inverno. Riposerà poi in **vasche di acciaio** fino alla primavera quando verrà imbottigliato: dopo circa un mese di affinamento in bottiglia sarà pronto per essere bevuto

Bottiglie prodotte: Circa 2.000

Grado Alcolico: 12,50 %

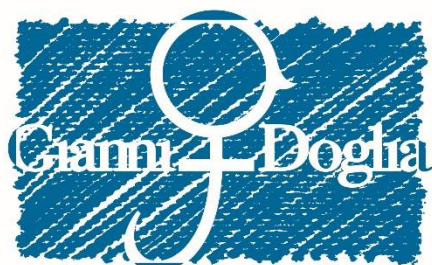
Temperatura di servizio: 18° C.

Profilo Sensoriale:

Il colore è rosso rubino con riflessi violacei più o meno accentuati, tendente al granato con l'evoluzione; il profumo intenso di frutta rossa spesso con evidenti sentori di ciliegia accompagna una notevole intensità ed armonia gustativa, con finale tipicamente ammandorlato.

Abbinamenti gastronomici:

È adatto a tutto il pasto, in particolare si abbina a salumi e prosciutti, antipasti e primi piatti, formaggi freschi o di media stagionatura a pasta dura.



Tre generazioni
di vignaioli e contadini.
Con passione
dal 1947.

monferrato
dolcetto