

DOLCETTO D'ALBA DOC SCALETTA

Tra tutti i vigneti coltivati a Dolcetto, la Vigna Scaletta, in San Rocco Seno d'Elvio, è quella che meglio si presta ad accogliere questo vitigno. Il nome deriva dalla particolare forma dei suoi pendii che ricordano i gradini di una scala.

Ogni anno le uve di questa vigna vengono vinificate a parte per dare origine ad un Dolcetto d'Alba dal carattere pieno e particolare.

Il colore porpora compatto si caratterizza per i nitidi e smaglianti riflessi rubino, a testimoniare il suo carattere fresco ed accattivante. Il profumo è intenso, fragrante con sentori di frutti rossi a cui si accompagnano lievi note speziate e vinose. Il delicato tannino arricchisce la struttura di questo vino dal tipico finale mandorlato.

Il Dolcetto d'Alba è uno dei vini più legati alla cultura e alla quotidianità dei piemontesi, di cui accompagna con versatilità vari piatti della tradizione e aperitivi con salumi e formaggi tipici.

Formati disponibili: 75 cl



Vigneto: Scaletta

Composizione: 100% Dolcetto

Epoca di vendemmia: seconda decade
di settembre

Vinificazione e Maturazione: pigiatura dei
grappoli, fermentazione e macerazione in
vasche di acciaio.

Il vino evolve circa 6-8 mesi in vasche
d'acciaio, segue un periodo di affinamento
in bottiglia coricata in cantine interrate.

Gradazione alcolica: 12,5-13%

Colore: rosso rubino vivo con riflessi
violacei

Profumo: intenso con note fruttate di
ciliegia, prugna e mora. Floreale e legger-
mente speziato dà sentori di chiodi di
garofano con il tipico finale mandorlato.

Sapore: caldo, pieno, dal tannino morbido
con retrogusto vinoso e piacevole sul
finale, di buona persistenza.

Abbinamento: salumi e formaggi tipici,
antipasti caldi e freddi. Si accompagna
bene sia a primi piatti delicati che a
portate di maggiore struttura.