

DOLCETTO D'ALBA DOC

Sui crinali che risalgono le colline di Alba verso Treiso il vitigno Dolcetto ha trovato da sempre condizioni ideali alla sua coltivazione.

Per preservarne le caratteristiche tipiche, è vinificato secondo un metodo prettamente tradizionale.

Il suo carattere giovanile si rispecchia nel colore vivo ed intenso dai toni rubino e violetto, il profumo è fruttato ed esuberante e ricorda istintivamente la ciliegia e la prugna, il sapore è delicato. Una lieve tannicità ed il retrogusto mandorlato sono caratteri tipici e distintivi di questo vitigno, a cui conferiscono una buona struttura e persistenza.

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: vari, situati a San Rocco Seno d'Elvio e Treiso

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 periodo di affinamento in bottiglia coricata in cantine interrato.

Gradazione alcolica: 12,5-13%

Colore: rosso rubino vivo con riflessi violacei

Profumo: frutti rossi tra cui ciliegia e prugna, sentori floreali di violetta e la caratteristica nota mandorlata.

Sapore: caldo e delicato, leggermente tannico con retrogusto vinoso e piacevole sul finale, di buona persistenza

Abbinamento: salumi e formaggi tipici, antipasti caldi e freddi, primi piatti delicati.