

# 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.