

# DOLCETTO D'ALBA DOC “BURAN”

“Quella Cascina non deve scappare!” Era il 1995 e queste sono le parole di Armando, ancora convalescente dopo un'operazione. Si riferiva alla Cascina Buran, vicino alla Cantina, così soprannominata perché di proprietà del Sig. Borrano, commerciante di frutta.

I terreni che circondavano la vecchia casa erano coltivati a frutteti ed in particolare prugne.

Armando e Franco decisero che buona parte di quelle terre sarebbero state destinate alla coltivazione di Dolcetto in cui, ancora oggi, tra le note fruttate quelle di prugna restano le più intense.

**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 interrate.

**Gradazione alcolica:** 12,5-13,5%

**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.