

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, per coincidenza 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 inox. Segue un periodo di affinamento in bottiglia coricata in cantine interrate.

Gradazione alcolica: 12,5-13,50%

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

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