

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 separatamente per dare origine ad un Dolcetto d'Alba dal carattere pieno e particolare, con una fitta tessitura tannica che ne fanno un vino "da invecchiamento". 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

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 inossidabile.

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

Gradazione alcolica: 12,5-13,5%

Colore: rosso porpora con riflessi tendenti al rubino

Profumo: intenso con note fruttate di ciliegia, prugna e mora. Floreale e leggermente speziato da 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.

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