

D O L C E T T O D ' A L B A

DOC



Dolcetto



Langa albese



Terreni calcarei
abbastanza compatti



Est- ovest



Sistema: guyot
4.400/ha



Il decade
di settembre



13% vol



15-16 °C



0,75 L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: fermentazione alcolica in tini di acciaio inox per 6-8 giorni a temperatura di 24-25 °C, cui segue la fermentazione malolattica.

Affinamento: una breve sosta nell'acciaio precede l'imbottigliamento, effettuato nella primavera successiva alla vendemmia. Viene messo in commercio dopo alcuni mesi di affinamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino, di colore rosso rubino con riflessi violetti. Il bouquet è vinoso, fruttato, molto intenso, assai piacevole e persistente. Il sapore è piacevolmente secco, armonico e vellutato, con leggero retrogusto di mandorla.

ABBINAMENTI

Trova ottimo accostamento ad antipasti caldi, primi piatti, verdure e carni non troppo elaborate.



D O L C E T T O D ' A L B A

DOC



Dolcetto



Langhe



Fairly compact
calcareous soil



East - west



System: guyot
4.400/ha



Second ten-days
of September



13% vol



15-16 °C



0,75 - 1,5 - 3 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: fermentation in stainless steel vats for 7-8 days at a temperature of 28-30° C, followed by the malolactic fermentation.

Ageing: a short stay in steel precedes bottling, which is carried out in the spring following the harvest. The wine is released after a few months of ageing in the bottle.

TASTING NOTES

A clear, ruby-red wine with violet highlights. Its vinous bouquet is fruity, very intense and rather attractive and persistent. Nicely dry, well-balanced and velvety, it has a light almondy aftertaste.

PAIRINGS

A fine match for hot starters, pasta, vegetables and not overly-elaborate meat dishes.

