

B R I C C O T O N D O

PIEMONTE
DOC
DOLCETTO



Dolcetto 100%



Alba, Treiso,
La Morra and Neive



Terreno calcareo



Buone esposizioni,
terreni di media collina



Sistema: guyot



inizio 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, e attuato nella primavera successiva alla vendemmia. Viene messo in commercio dopo alcuni mesi di invecchiamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino limpido, di colore rosso rubino con riflessi violetti. Il bouquet è vinoso, fruttato, molto intenso, piacevole e persistente. Il sapore è piacevolmente secco, armonico e vellutato, con leggero retrogusto di mandorla. Mantiene la sua conservabilità fino a 4-5 anni, a seconda delle annate.

ABBINAMENTI

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



B R I C C O T O N D O

PIEMONTE
DOC
DOLCETTO



Dolcetto 100%



Alba, Treiso,
La Morra and Neive



Calcareous soil



Well-exposed,
mid-hillside vineyards



System: guyot



beginning of
September



13 % vol



15-16 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: fermentation in stainless steel vats for 6-8 days at a temperature of 24-25° 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 hors-d'oeuvres, pasta, vegetables and not overly-elaborate meat dishes.

