



Dolcetto d'Alba D.O.C.

Vigneto

Sorge su un terreno argilloso in esposizione lato Sud Sud/Est

Vitigno

100% Dolcetto

Produzione

Le uve vengono raccolte ed avviate alla pigiatura lo stesso giorno così da mantenere tutte le caratteristiche di giovinezza e fragranza; successivamente risiedono in botti d'acciaio dove rimangono fino a fine fermentazione. Dopo aver effettuato i travasi il vino riposa fino a tarda primavera prima di essere imbottigliato

Caratteristiche

Il vino ha un colore rosso rubino con sfumature violacee, il suo bouquet è generoso e persistente con sentore di frutta e mandorla. Al palato risulta essere morbido e di grande equilibrio è un vino con un'ottima finezza e struttura armonica

Abbinamenti

È consigliato con piatti consistenti come carni bianche e rosse alla griglia, risotti ai funghi, minestre asciutte e formaggi stagionati

