DOLCETTO D'ALBA DOC 2019

Vitigno: 100% Dolcetto

Zona di produzione: vari Comuni delle Langhe

Suolo: argilloso-calcareo

Coltivazione del vigneto: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: seconda/terza decade di settembre

Resa massima: 90 q/ha di uva

Vinificazione: diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 4/6 giorni a temperatura controllata (24-26°C)

Fermentazione malolattica: completa

Affinamento: in vasche d'acciaio per 3/4 mesi e imbottigliamento

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Al naso: fresco e fruttato

Al palato: asciutto e armonico, dal piacevole retrogusto ammandorlato

Grado alcolico: 14% vol.

Temperatura di degustazione: 16/18 gradi

Conservazione: vino da bere giovane, nell'arco di un paio d'anni

Abbinamento cibo/vino: antipasti semplici, pasta e risotti, ideale abbinamento alla cucina di tutti i giorni