

## **DOLCETTO D'ALBA D.O.C.**

<b>Vitigni utilizzati:</b>	Dolcetto 100 %
<b>Resa media:</b>	55 hl/ettaro
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,50 % vol.
<b>Temperatura di servizio:</b>	16 -18 ° C.



Caratteristico vitigno piemontese a bacca rossa che, coltivato un po' in tutta la regione, origina oltre una decina di diverse denominazioni DOC. Questa selezione proviene da uve Dolcetto coltivate sulle colline circostanti il comune di Alba (CN).

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di 10 giorni alla temperatura di circa 28° C, a cui segue la fermentazione malolattica. Si termina poi con un breve periodo di affinamento in bottiglia.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

<b>Colore:</b>	rosso rubino intenso
<b>Profumo:</b>	intenso, fresco e fruttato, con sentori di ciliegia
<b>Sapore:</b>	secco, asciutto, morbido, vinoso, gradevolmente amarognolo.

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:**

Si abbina a primi piatti saporiti, verdure alla griglia, creme di formaggi, salumi assortiti, pollame e carni in umido.

### **BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE:**

**Calice Medio**



**Conservazione:** in ambiente fresco e al riparo dalla luce, da consumare preferibilmente entro 4 anni dalla vendemmia.