



Dolcetto d'Alba D.O.C.

Tipico vino ottenuto dall'omonimo vitigno coltivato sulle nostre colline di Langa. Il vino si presenta con le seguenti caratteristiche: colore rosso brillante con riflessi tendenti al violaceo più o meno accentuati; profumo vinoso gradevolmente fruttato; sapore asciutto, morbido, piacevolmente amarognolo, armonico. Vino da tutto pasto ottimo con i primi piatti ed i salumi. E' consigliabile consumarlo giovane a temperatura di 18°C.

Scheda tecnica

Vitigno: Dolcetto 100%.

Produzione uva massima: 80 q./ha. = 6.933 bott. 0.75 l./ha

Affinamento: in acciaio

Colore: rosso brillante con riflessi violacei

Odore: profumo caratteristico, etereo, gradevole, intenso.

Zona di produzione: Langhe

Terreno: calcareo

Sapore: asciutto, pieno robusto, austero ma vellutato, armonico.

Abbinamenti: da tutto pasto, ottimo con pasta e salumi

Temp. Servizio: 20° C.