



BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

DOLCETTO D'ALBA DOC

*Il nome Dolcetto deriva dalla dolcezza della polpa dell'omonima uva, mentre i vini sono esclusivamente secchi.
Un vitigno piuttosto imprevedibile, che risponde in modo diverso ai vari luoghi in cui cresce.*



DENOMINAZIONE	<i>Dolcetto d'Alba DOC</i>
UVAGGIO	<i>100% Dolcetto</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>14%</i>
COLORE	<i>Rosso porpora</i>
FORMATO	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Alba area</i>
SUOLO	<i>Sabbioso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>La vinificazione è tradizionale, con macerazione di 10 giorni ad una temperatura di circa 28 °C, seguita dalla fermentazione malolattica. Il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia, e prosegue il processo di maturazione in bottiglia. Lievito: lieviti selezionati</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Al palato molto fruttato, con acidità fine e corpo medio. Temperatura di degustazione: 18° C Abbinamento: pasta con sughi ricchi, carni rosse e bianche, formaggi di media e lunga stagionatura.</i>