



DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Non lasciatevi ingannare dal nome: questo vino, tradizionalmente conosciuto come il più presente sulle tavole delle Langhe, non ha nulla di dolce. Il suo originario nome dialettale, "duset", richiamo ai terreni riparati dal vento in cui si preferiva coltivare questo vitigno, è stato trasposto in italiano privilegiando il suono al significato. L'odore si distingue per un peculiare profumo fruttato e mandorlato, mentre in bocca regala sensazioni di tannini morbidi e spicca per il suo gusto armonico e concentrato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

ZONA D'ORIGINE: Piemonte - Langhe, Comune di Santo Stefano Belbo

VINIFICAZIONE: La vinificazione del Dolcetto è la classica vinificazione in rosso. Le uve vengono pigiate, diraspate e fatte fermentare in vinificatori a temperatura controllata (28-30 C°) per circa 7-10 gg a seconda delle annate, con periodici rimontaggi volti a favorire la fermentazione e i suoi processi secondari. Finita la fermentazione vengono eliminate le fecce e viene fatto un affinamento di circa 3 mesi in vasca d'acciaio a cui segue la messa in bottiglia.

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Fruttato in evoluzione con evidenti note di mandorla

GUSTO: Armonico, concentrato, con ricordi di frutta matura e una leggera vena di tannini morbidi

ABBINAMENTI: Vino da tutto pasto, da bere in qualsiasi occasione. Predilige abbinamenti con antipasti, primi piatti e carni cucinate semplicemente.

Alcool : 12,5% **Acidità Totale :** 5,08 gr/l



SMALTIMENTO IMBALLAGGI		
RACCOLTA DIFFERENZIATA		
BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL71	C/ALU 90	LDPE 04
VETRO	ALLUMINIO	PLASTICA
verifica le disposizioni del tuo Comune		



Tulipano



100% Dolcetto



18°C



Conservare
bottiglia in
verticale