

DOLCETTO D'ALBA

- **Provenienza / Origin :**

Roddi altitudine 250 – 350 mt.

- **Vitigno / Grape- variety :**

Dolcetto 100%

- **Resa per Ettaro / Yield :**

90 ht. / hectare

Forma di allevamento / vine-training system:

Guyot

- **Epoca di vendemmia / Time of harvest**

manuale in ceste a inizio Settembre

hand manual, at the beginnig of September

- **Vinificazione / Vinification :**

fermentazione e macerazione per circa 10 giorni in vasche di acciaio inox

fermentation in about 10 days maceration

- **Invecchiamento /aging :**

4 mesi di maturazione in acciaio. Imbottigliamento in Primavera.

4 months ageing in stainless steel tanks. Bottling in the first spring afther harvest.

- **Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics :**

Colore rosso violaceo intenso. Profumo persistente con sentori di ciliegia e prugna matura.

Equilibrato, fresco dal retrogusto piacevolmente amarognolo.

Deep violet-red colour. Intense bouquet with trace scents of cherry and ripe plum.

Balanced, fresh and pleasantly bitter aftertaste.

- **Abbinamenti gastronomici / food combinations :**

Adatto per antipasti, primi piatti e carni bianche.

Perfect to be pairedwith starters, first dishes like pasta and white meat.

- **Temperature di servizio / service temperature :**

16 ° C

