

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

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Classificazione: vino rosso piemontese d.o.c. secco.

Varietà di uva: dolcetto.

Tipo di terreno: collinare con esposizione sud/ovest ad una altitudine di 200/250 m s.l.m.; terreno marnoso, calcareo, magro.

Periodo di raccolta: seconda decade di settembre.

Vinificazione: l'uva viene pigiata in modo soffice e trasportata in vasche d'acciaio dove inizia la fermentazione. Il periodo di macerazione è corto 4-5 giorni. Finita la fermentazione il vino ottenuto viene conservato in vasche d'acciaio.

Conservazione: in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18/20°C.

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino tendente al violaceo.

Profumo: vinoso, fruttato e delicato. Caratteristico ed inconfondibile il sentore di viola.

Sapore: asciutto, armonico ed equilibrato con una lieve venatura di mandorla amara.

Abbinamento: il dolcetto è considerato un vino da tuttopasto. È indicato per accompagnare primi piatti e secondi di carni rosse brasate e stufati.

Temperatura di consumo: si serve a 18°/20°C.

