

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

VIGNA BASARIN

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Varietà di uva: dolcetto.

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

Periodo di raccolta: seconda decade di settembre.

Vinificazione: l'uva subisce una pigiatura soffice e trasportata in vasche d'acciaio per iniziare la fermentazione. Il periodo di macerazione è corto 4/5 giorni. Finita la fermentazione, il vino viene conservato in vasche d'acciaio per almeno 1 anno.

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

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: vinoso, fruttato e delicato. Caratteristici i sentori di viola, ciliegia e prugna.

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

Abbinamento: è molto indicato per accompagnare il fritto misto alla piemontese, pollame arrosto o alla griglia, carni rosse brasate e stufati.

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

