

Nome: Dolcetto d'alba DOC

Vitigno: 100 % Dolcetto

Area di Produzione: Neive (CN)

Tipo di terreno: sabbioso - calcareo

Esposizione: Sud - Ovest

Età delle viti: 15 anni

Metodo di raccolta: raccolta manuale durante la prima decade di Settembre

Processo di vinificazione: soffice pigiatura, con macerazione delle vinacce molto breve, di soli 5 giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllata

Affinamento: In vasche d'acciaio inox e successivo affinamento in bottiglia

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: vinoso e fragrante, con sentori di ciliegia e prugna

Gusto: secco e asciutto, di moderata acidità, che si conclude con un delicato amarognolo finale

Abbinamenti gastronomici consigliati: Si accompagna ad antipasti, primi piatti di carne, carni bianche e rosse