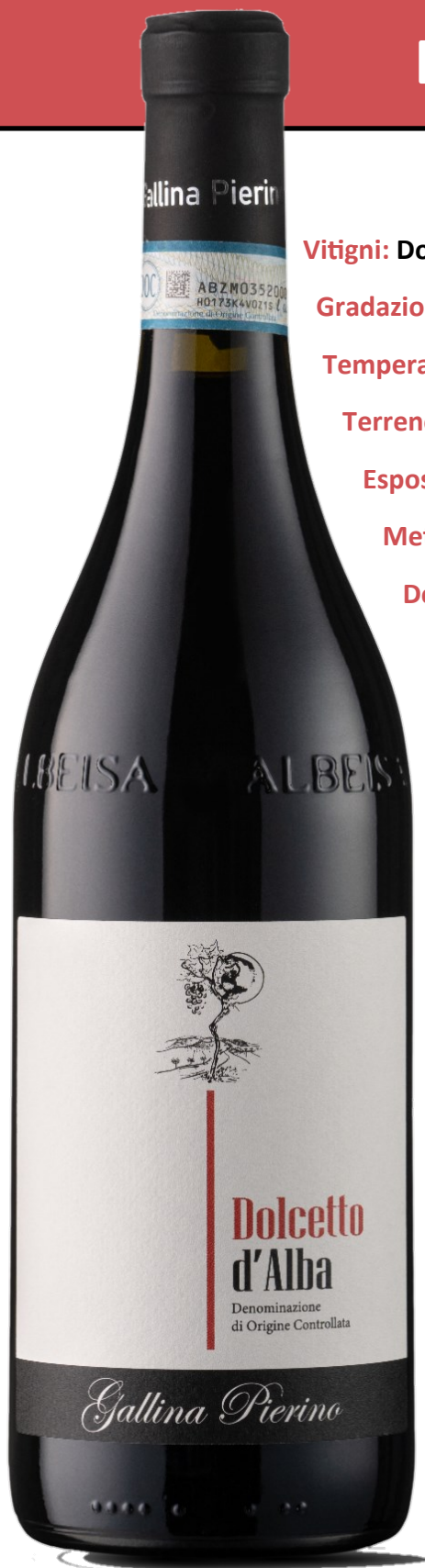


DOLCETTO D'ALBA DOC



Vitigni: Dolcetto

Gradazione: 13 % vol

Temperatura di servizio: 16/18°C

Terreno: Calcareo

Esposizione e altitudine: Sud/Sud-ovest, 200 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot Classico

Densità d'impianto: 4.500 ceppi per ettaro

Diradamento delle uve: nel vigneto nel corso della maturazione.

Vendemmia: Manuale in cassette

Epoca di vendemmia: Importantissima per ottenere uve con il massimo livello di aromi caratteristici, il Dolcetto ha un'epoca di maturazione media, con raccolta nella seconda-terza decade di settembre.

Vinificazione: uve raccolte nelle cassette e delicatamente versate nella diraspa-pigiatrice;equilibrato utilizzo di biotecnologie abbinate al controllo della temperatura; vinificazione tradizionale in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

Tempi di fermentazione: Il mosto rimane a contatto delle bucce per 8-10 giorni con continue follature e rimontaggi giornalieri e successiva svinatura.

Abbinamenti gastronomici: dall'aperitivo agli antipasti, fino ai primi piatti di ogni tipo, dai più leggeri ai più saporiti. Si sposa perfettamente con le tipicità Piemontesi quali la carne cruda all'Albese, il vitello tonnato ed i flan di verdure con fonduta. Gradevole l'abbinamento con formaggi e salumi freschi. Ottimo anche con le carni rosse, in particolare quelle grigliate, ne esaltano il buon corpo e la piacevole bevibilità.



RISPETTIAMO L'AMBIENTE UTILIZZANDO SOLO ENERGIA PRODOTTA DA FONTI RINNOVABILI COME ACQUA, SOLE, VENTO E CALORE DELLA TERRA, CERTIFICATA DAL SISTEMA DI «GARANZIE DI ORIGINE» DEL GESTORE SERVIZI ENERGETICI, IN BASE ALLA DIRETTIVA CE 2009/28/CE.