



# AZIENDA AGRICOLA GALLINA PIERINO

LOCALITA' SAN MAURIZIO 7, 12058, SANTO STEFANO BELBO (CN)

LUCA: 3387298850 – MAURO: 3384460507

INFO@GALLINAPIERINO.COM – WWW.GALLINAPIERINO.COM

## Dolcetto d'Alba Doc - 2018

**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.

**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.