Dolcetto d'Asti D.O.C.

Et' un vin frais qui n'a pas besoin de vieillissement dans lequel ils détachent les vents des fruits.

VENDANGE

La vendange a lieu entre le 15 et le 22 septembre selon le mûrissement des raisins.

VINIFICATION EST VIEILLISSEMENT

Le raisin sélectionné vient égrappe-foulé et pompée dans les vinificateurs termo contrôlés, où levains adjoints viennent sélectionné pour la fermentation alcoolique.

Après une opération premier de décuvage et un transvasement on active la fermentation malolattica pour un dis-acidification naturel. Les transvasements rendent limpide le vin qui sera, ainsi, prêt pour l'embouteillage. Apte à un vieillissement d'une paire d'ans.

CONNUS ORGANOLETTICHE

Couleur: rubis vif rouge.

Parfum: vineux, agréable, caractéristique, avec des vents de fruits rouge.

Goût: sec velouté, harmonique, de modérée acidité

MODALITÉ' DE SERVICE

Servir en verres de vin jeune rouge en lequel pourrez le faire décanter.

Température: 16-18°

Accouplements gastronomiques: appréciez-les au repas tout, surtout avec des premiers plats, risotti, second plats de viande et fromages frais ou de moyenne maturation.

Cantina Sant'Evasio

Vin rouge