Dolcetto d'Asti D.O.C. Superiore

Le Dolcetto est entre les cépages diffus le plus au Piémont pour ses caractéristiques de faculté d'adaptation au territoire.
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 diraspo-foulé et pompée dans les vinificatori termocontrollati, où levains adjoints viennent sélectionné pour la fermentation alcoolique.
Après une opération premier de svinatura et un transvasement on active la fermentation malolattica pour un disadicificazione naturel. Elevé en fûts de chêne pendant un an et ensuite mis en bouteille.

CONNUS ORGANOLETTIQUE
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.

CURIOSITÉ'
Le nom de ce cépage laisserait présumer gâteaux connus ou au moins aimables dans le vin, mais en réalité à reconduire au goût doux agréablement des raisins.