



Dolcetto d'Asti D.O.C.

Uve: Dolcetto

VENDEMMIA

La vendemmia si effettua a inizio Settembre a seconda della maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

L'uva selezionata viene diraspo-pigiata e pompata nei vinificatori termocontrollati, dove vengono aggiunti lieviti selezionati per la fermentazione alcolica.

Dopo una prima operazione di svinatura ed un travaso si attiva la fermentazione malolattica per una disacidificazione naturale. I travasi successivi illimpidiscono il vino che sarà, così, pronto per l'imbottigliamento.

Adatto ad un invecchiamento di un paio di anni.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino vivo.

Profumo: vinoso, gradevole, caratteristico, con sentori di frutta rossa.

Sapore: asciutto, vellutato, armonico, di moderata acidità.

MODALITA' DI SERVIZIO

Servire in bicchieri da vino rosso giovane, nei quali potrete farlo decantare.

Temperatura: 14-16°C

Abbinamenti gastronomici: si apprezza a tutto pasto, soprattutto con primi piatti, risotti, secondi piatti di carne e formaggi freschi o di media stagionatura.

