



Dolcetto d'Asti D.O.C. Superiore

Uve: Dolcetto

VENDEMMIA

La vendemmia si effettua nella prima metà di 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.

AFFINAMENTO

Invecchiato un anno in botte grande di rovere da 2500 lt e poi imbottigliato.



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: 16-18°.

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

CURIOSITA'

Il nome di questo vitigno lascerebbe presumere note dolci o almeno amabili nel vino, ma in realtà da ricondurre al sapore gradevolmente dolce delle uve.

