



Dolcetto d'Alba D.O.C.



Vitigno: Dolcetto nero 100%

Vinificazione: Vinificato in purezza, la vendemmia di quest'uva, solitamente, precede quella delle uve Barbera. La fermentazione con macerazione dura al massimo 5 giorni. Dopo circa 6 mesi dalla pigiatura il vino è pronto per essere bevuto.

Gradazione: Variabile a seconda delle annate in un range tra 12,5% vol e 14,5% vol.

Degustazione: **Colore:** di buona intensità, brillante, rosso rubino con riflessi violetti.
Odore: equilibrato con aromi di ciliegia, more, ribes e rosa.
Sapore: sapido, leggermente asciutto, pieno e armonico in bocca.

Abbinamento: Vino universale, molto facile da bere. Si adatta benissimo a tutte le portate, in particolar modo ad affettati, antipasti e primi piatti.