

Dolcetto d'Asti D.O.C.

È connotato da un'identità decisa già a partire dal colore rosso intenso con riflessi violacei. Sfodera un elegante bouquet di piccoli frutti rossi e una delicata nota di violetta. Il gusto è pieno, polposo e sfumato in leggere note tanniche finali.



Vitigni: Dolcetto

Anno di impianto: 1992

Suolo: 4.500_85 q.li

Ceppi_Resa/ha: franco argillo-limoso con affioramenti sabbiosi.

Altitudine s.l.m.: 310 m.

Esposizione: sud-est

Vendemmia: metà settembre

Vinificazione: macerazione per 5/6 gg. con follature e rimontaggi; fermentazione alcolica e malolattica in vasca termocontrollata.

Affinamento: 3/5 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.

Produzione annua: 5.500 bottiglie

Grado alcolico: 13,0%

Abbinamento: primi e secondi piatti a base di carni rosse; carni bianche.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C