



...vini del Piemonte



Dolcetto d'Alba Sitovarei

Denominazione: Dolcetto d'Alba d.o.c.

Vigneti: Comune di Neive - Bricco di Neive

Vitigno: Dolcetto 100%

Resa per ettaro: hl. 60

Esposizione: Est-Sud-Ovest

Terreno: calcareo - sabbioso

Forma di allevamento: Guyot

Fermentazione: con sistema di rimontaggio tradizionale, in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 5 giorni

Maturazione: affinamento per almeno 7 mesi in acciaio, seguito da un affinamento in bottiglia di 2 mesi

Caratteristiche: colore rosso rubino tendente al viola

Profumo: intenso di fiori e frutti freschi, come la mora e la ciliegia selvatica, ampio e suadente, fine ed elegante di aromi

Sapore: secco, deciso, armonico, piacevole per quel suo retrogusto finemente mandorlato

Abbinamento: si adatta bene a tutto pasto, ideale per primi a base di pasta, formaggi ed insaccati

Gradazione alcolica: 12.5%

Temperatura di servizio: 16-18° C