



Langhe Dolcetto

Doc

VITIGNO & VIGNETO

Uve Dolcetto, vigneti in posizione elevata e ottima esposizione, allevamento a Guyot; terreno ben drenato.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE

A fine settembre, le uve selezionate, raccolte a mano in cassette dopo la diraspatura e pigiatura fermentano in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10/12 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°- 16° C

GRADAZIONE ~ 12,5 / 13,5% vol.

EVOLUZIONE ~ 1 / 4 anni

MATURAZIONE & AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione il vino riposa per alcuni mesi in acciaio inox, viene imbottigliato e affina in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino-porpora limpido e intenso
 Profumo vinoso, fruttato con gentili note speziate.
 Fresco, armonico, buona persistenza, finale mandorlato.

IDEE DI ABBINAMENTO

- / Trippa in umido
- / Zuppa di ceci
- / Salsiccia e peperoni