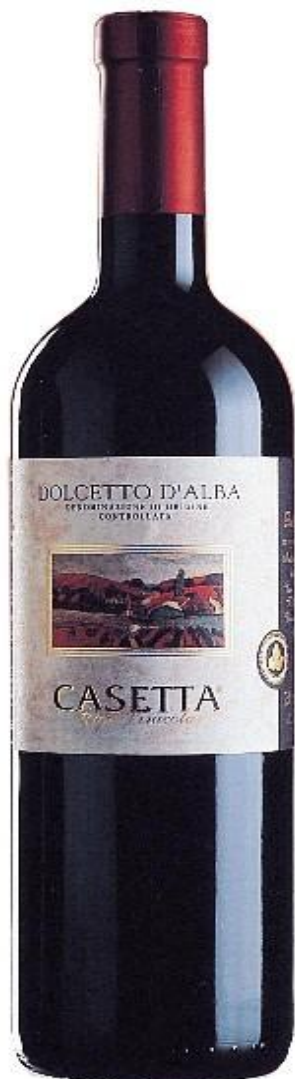


## DOLCETTO D ALBA D.O.C.

Le sue origini sono le colline che circondano la città di Alba ed il suo nome viene dalla dolcezza dell'uva.

Il Dolcetto è stato ed è ancora oggi il vino più bevuto nella zona.



**Vitigno:** Dolcetto 100%

**Zona di produzione:** colline di media altitudine (200-300 m slm) vigneti ben esposti e dal terreno calcareo compatto.

### Vinificazione

La raccolta dell'uve è fatta a mano verso la metà del mese di settembre. Diraspatura delle uve con pigiatura soffice. Fermentazione tradizionale a temperatura controllata, con una durata di circa 8-10 giorni, e rimontaggi del mosto per ottimizzare l'estrazione dei polifenoli

### Maturazione

Il vino fa un breve affinamento in serbatoi di acciaio prima di essere imbottigliato.

### Note di degustazione

Colore rosso intenso con riflessi violacei

Bouquet intenso e fruttato

Piacevolmente asciutto, ben bilanciato. Piacevolmente ammandorlato il retrogusto.

### Abbinamenti gastronomici

E' vino perfetto per tutto pasto. Si accompagna bene con una miriade di sapori, pasta fresca (tagliatelle, agnolotti), zuppe, pollame, frittate

Temperatura di servizio: 16°-18° C

formati

Lt. 0,375 - 0,75 -1,50



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it

tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177

