

LANGHE DOLCETTO 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.



Formati
Lt. 0,75 -1,50

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, con 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 con riflessi violacei

Bouquet fragrante e fruttato

Piacevolmente asciutto, invitante dal caratteristico retrogusto ammandorlato.

Abbinamenti gastronomici

E' vino semplice che ben si abbina al cibo quotidiano

Temperatura di servizio: 16°-18° C



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it
tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177

