



DOLCETTO ***D'ALBA D.O.C.***

2023

Denominazione: Denominazione di origine controllata

Vitigno: 100% Dolcetto

Zona di produzione: Comuni di Alba, Diano d'Alba e La Morra

Vinificazione: Macerazione per 8-10 giorni a temperatura controllata tra 25 e 28°C con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio inossidabile. Fermentazione malolattica in acciaio.

Descrizione: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Il suo bouquet è fresco e fruttato, ricorda la frutta a bacca piccola come la ciliegia, la mora, il lampone. Al palato è secco, con marcato retrogusto amarognolo che ricorda la mandorla.

Temperatura di servizio: 15-18°C

Età ottimale: 1-2 anni

Gradazione alcolica: 13%

Abbinamenti gastronomici: Vino a tutto pasto, carni bianche, primi piatti, salumi