

MONFERRATO

Denominazione di Origine Controllata

DOLCETTO

Notissimo ed apprezzato vino Piemontese, da sempre presente nelle nostre cantine e sulle nostre tavole.

Caratterizzato da una acidità moderata che gli permette di poter raggiungere le sue migliori caratteristiche di pronta beva e quindi essere messo al consumo assai precocemente accontentando anche i palati più delicati.

Il colore è rosso granato intenso con marcati riflessi tendenti al vionaceo, di aspetto limpido e cristallino.

Il profumo caratteristico, intenso e persistente ricorda i frutti di bosco come le fragole le more ed i lamponi.

Il sapore associa ad una nota molto vinosa ricordi di frutta matura, integrando il tutto in una nota gradevolissima di tannino dolce.

Come detto la moderata acidità accontenta chi ricerca un vino facile da bere e da abbinare a tavola.

La produzione come sempre segue i dettami delle migliori tradizioni locali, come raccolta e pigiatura morbida, fermentazione in rosso con macerazione delle bucce per 10/12 giorni a cui segue la svinatura ed un adeguato periodo di riposo in contenitori ermetici per completare i processi di maturazione, stabilizzazione e decantazione.

Per godere a pieno delle sue note di fruttato e freschezza se ne consiglia il consumo entro 1 o 2 anni dalla raccolta, ma il suo corpo robusto ed il discreto grado alcolico gli permettono di godere di vita anche assai più lunga.



<i>Vitigno di origine:</i>	<i>Dolcetto 100%</i>
<i>Zona di origine:</i>	<i>Mongardino-Vigliano</i>
<i>Esposizione</i>	<i>Varie</i>
<i>Altitudine:</i>	<i>200/250 m.s.l.m.</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>13,0%vol</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>tradizionale in inox</i>
<i>Affinamento</i>	<i>vasca inox</i>
<i>Annate disponibili</i>	<i>Ultime due vendemmie</i>
<i>Abbinamenti:</i>	<i>Vino da tutto pasto, sa stare in tavola con qualsiasi portata, ma si esalta con gli antipasti ed i primi della tradizione piemontese</i>

Conservare al buio in ambienti freschi esenti da sbalzi di temperatura.

Servire a temperatura di cantina.