

a

A R P A T I N

DOLCETTO D'ALBA DOC

DESCRIZIONE

Dalle colline che si affacciano su Alba, il vitigno Dolcetto ha trovato da sempre condizioni ideali alla sua coltivazione.

Per preservarne le caratteristiche tipiche, è vinificato secondo un metodo prettamente tradizionale.

Il suo carattere giovanile si rispecchia nel colore vivo ed intenso dai toni rubino e violetto, il profumo è fruttato ed esuberante e ricorda istintivamente la ciliegia e la prugna, il sapore è delicato. Una lieve tannicità ed il retrogusto mandorlato sono caratteri tipici e distintivi di questo vitigno, a cui conferiscono una buona struttura e persistenza.

Il Dolcetto d'Alba è uno dei vini più legati alla cultura e alla quotidianità dei piemontesi, di cui accompagna con versatilità vari piatti della tradizione e aperitivi con salumi e formaggi tipici.

SCHEDE TECNICHE

VIGNETO: vari nei dintorni di Alba

COMPOSIZIONE: 100 % Dolcetto

EPOCA DI VENDEMMIA: seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio.

Il vino evolve circa 6-8 mesi in vasche d'acciaio, segue periodo di affinamento in bottiglia coricata in cantine interrato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5-13%

COLORE: rosso rubino vivo con riflessi violacei

PROFUMO: frutti rossi tra cui ciliegia e prugna, sentori floreali di violetta e la caratteristica nota mandorlata.

SAPORE: caldo e delicato, leggermente tannico con retrogusto vinoso e piacevole sul finale, di buona persistenza

ABBINAMENTI: salumi e formaggi tipici, antipasti caldi e freddi, primi piatti delicati.

