



## Dolcetto d'Alba

**Denominazione di Origine Controllata**

**Varietà del vino:** 100% Dolcetto

**Comune di produzione:** Castagnito

**Terreno:** Argilloso con marne sabbiose

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a gujot.

**Resa per ettaro:** 90 ql. uva.

**Lavorazione:** Fermentazione in vinificatori verticali.

**Maturazione:** Vasche di acciaio e cemento

**Grado Alcolico:** 13% Vol.

**Caratteristiche:** Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo di prugna, leggera pesca, mandorla caratteristico. Sapore, pieno armonico, con finale mandorlato.

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C

**Abbinamento consigliato:** Carni, paste ripiene e formaggi non stagionati

