



## Langhe Dolcetto

**Denominazione di Origine Controllata**

**Varietà del vino:** 100% Dolcetto

**Comune di produzione:** Castagnito (CN)

**Terreno:** Argilloso con marne sabbiose.

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

**Resa per ettaro:** 100 ql. uva

**Lavorazione:** Selezione dei grappoli.

Fermentazione in vinificatori orizzontali.

**Maturazione:** Vasche di acciaio

**Grado Alcolico:** 12% Vol.

**Caratteristiche:** Colore rosso rubino.

Profumo di frutti di bosco freschi e violetta.

Sapore ammandorlato, gradevole, armonico.

**Temperatura di servizio:** 15-18 °C

**Abbinamento consigliato:** Pasta ripiena, formaggi non stagionati

