

  
dal 1956 Produttori nel Roero

## Langhe

Denominazione di Origine Controllata

## Dolcetto



**Vitigno:** Dolcetto 100%

**Posizione vigneti:** Diano d'Alba

**Terreno:** argilloso calcareo

**Vendemmia:** metà Settembre

**Vinificazione:** Acciaio

**Formato:** 75 cl.

**Temperatura di degustazione:** 18/20°C

**Vinificazione:** la macerazione avviene in fermentini in acciaio nei quali si può regolare la temperatura di fermentazione e dura all'incirca 7 giorni.

Successivamente il vino sosta in botti di acciaio, nelle quali avviene la malolattica.

Dopo la malolattica, la permanenza in botti di acciaio si protrae fino all'imbottigliamento.

**Profilo sensoriale:** la particolare composizione dei suoli e la fermentazione a temperatura controllata esaltano le caratteristiche di tipicità del vitigno del Langhe Dolcetto, per sua natura, produce un vino di colore rosso rubino con intense sfumature viola. Il profumo è fresco, fragrante e fruttato e ricorda immediatamente la ciliegia marasca. Il sapore asciutto, gradevolmente armonico, è dovuto alla bassa acidità. Classico vino da tutto pasto.

Per le sue caratteristiche di freschezza abbinate al buon corpo ed alla fragrante armonia, accompagna idealmente antipasti, primi piatti delicati e pietanze sfiziose.

