

Dolcetto d'Alba D.O.C. "Bricco Peso"



VINO: DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

VITIGNO: 100% DOLCETTO D'ALBA

NOTIZIE SUL VIGNETO: I vigneti hanno un'età media di 30 - 40 anni con esposizione a sud e sud-est. La forma di allevamento è di tipo guyot basso, il terreno è sciolto con alta percentuale di tufo e marna. La produzione è di circa 5.000 - 6.000 Kg di uva ad ettaro.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pigiate in modo molto soffice. La fermentazione alcolica del tipo "tradizionale" dura in media dai 6 - 7 giorni ed avviene in vasche di piccole dimensioni. L'imbottigliamento avviene nel mese di aprile- maggio e la commercializzazione a partire dai primi di giugno.

INVECCHIAMENTO: Consigliamo di berlo almeno dopo uno due mesi dall'imbottigliamento. Si presta bene ad un moderato invecchiamento.

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso rubino con riflessi violacei intensi. Profumo persistente con sentori di frutta matura. Al sapore risulta asciutto di buon corpo con note varietali marcate, morbido. Si delinea una nota intensa caratteristica di violetta al retrogusto.

ABBINAMENTO: E' un vino che bene accompagna primi piatti in genere o si può bere tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18° C.

