



## ITA

### **DOLCETTO D'ALBA D.O.C. Superiore "Villa Felice"**

Prodotto nelle annate migliori da uve accuratamente selezionate da vigneti di Villa Felice.

**Esposizione:** Est - sud /est.

**Vitigno:** 100% Dolcetto.

**Terreno:** Medio impasto sabbiosi argillosi.

**Vinificazione:** Accurata selezione in vigna. Raccolta manuale. Diraspigiatura. Fermentazione in acciaio per circa 20 giorni a temperatura controllata e 20 giorni di cappello sommerso. Riposo sui lieviti per 10 mesi. Successivamente messo in bottiglia per 30 mesi di affinamento.

**Affinamento:** 10 mesi in acciaio e 30 mesi in bottiglia.

**Note di degustazione:** Rosso intenso con riflessi violacei, profumi intensi di frutta rossa macerata, confettura vinoso. Sorso caldo, avvolgente, trama acida piacevole, di grande struttura, perde il suo varietale della nota amandorlarta finale data la sua notevole struttura.

**Vita media del vino:** 5/6 anni.

**Alcol:** 15% - 15,5%Vol

**Temperatura di servizio:** 16° -18°C.

**Abbinamenti:** Primi piatti, carni rosse brasate o grigliate, formaggi stagionati.

## ENG

### **DOLCETTO D'ALBA D.O.C. Superiore "Villa Felice"**

*This wine, produced during the best vintage years, is the result of an accurate selection from the vineyards in Villa Felice.*

**Exposure:** East - south/east

**Grapevine:** 100% Dolcetto.

**Soil Type:** Medium texture characterised by sand and clay.

**Vinification:** Accurate hand selection and picking of the grapes, then destemming and pressing. Fermentation at controlled temperature for about 20 days in stainless steel tanks and with the submerged cap method for other 20 days. Maturation on yeasts for 10 months.

**Ageing:** 10 months in stainless steel tanks and 30 months in bottle.

**Tasting Notes:** It has a deep red colour with purple hues and a vinous pronounced bouquet of macerated red fruit. It has a warm, enveloping and pleasantly sharp taste and full-bodied structure that prevails over its almond finish.

**Longevity:** 5/6 years.

**Alcohol Content:** 15% - 15.5%Vol

**Serving Temperature:** 16° - 18°C.

**Food Pairings:** First courses, braised or grilled meats, ripe cheese.