



ITA

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Per tradizione il vino da pasto più bevuto nelle Langhe. Le uve provengono da un vigneto localizzato sulle colline di Alba.

Esposizione: Sud - sud/est.

Vitigno: 100% Dolcetto.

Terreno: Medio impasto sabbioso argilloso.

Vinificazione: Selezione accurata delle uve. Fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 28°C in acciaio inox, macerazione di 15 giorni. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio a novembre.

Affinamento: 5 mesi in vasca acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Colore porpora scuro, naso vinoso e fruttato con sentori di prugna e piccoli frutti rossi per finire in delicate note floreali. Il sorso è fresco e di buona sapidità, gustoso e gratificante, con una leggera nota amarognola finale.

Vita media del vino: 2/3 anni.

Alcol: 12,5% - 13,5%Vol

Temperatura di servizio: 14° - 16°C.

Abbinamenti: Antipasti della tradizione piemontesi e primi piatti come tajarin, agnolotti e lasagne ma anche carni bianche e grigliate.

ENG

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

It is the most consumed traditional table wine in the Langhe. Its grapevines are cultivated on vineyards in Alba's hills.

EXPOSURE: South - south/east

Grapevine: 100% Dolcetto.

Soil Type: Medium texture characterised by sand and clay.

Vinification: Accurate selection of the grapes. Alcoholic fermentation at controlled temperature at about 28°C in stainless steel tanks and maceration for 15 days. Racking and malolactic fermentation in stainless steel tanks in November.

Ageing: 5 months in stainless steel tanks and 2 months in bottle.

Tasting Notes: It has a dark purple colour, vinous, fruity with plum and red berries overtones and a delicate floral finish. It has a fresh and pleasantly sapid taste, well-orchestrated and balanced with a slightly bitterish aftertaste.

Longevity: 2/3 years.

Alcohol Content: 12.5% - 13.5%Vol

Serving Temperature: 14° - 16°C.

Food Pairings: Traditional Piedmontese starters and first courses such as tajarin, agnolotti and lasagne but also white and grilled meats.