

Pontepietra Dolcetto d'Alba

*Denominazione
di Origine Controllata*



Vino selezionato proveniente da uve di un unico appezzamento di terreno con esposizione est, sud-est ai piedi della collina dianese nel comune di Alba.

Tipo di vino: Rosso strutturato, fresco e molto fruttato adatto a piatti importanti di carne o ad un pasto con portate elaborate.

Varietà di uva: Dolcetto 100%

Tenore alcool: 12,5 - 13,5% vol.

Acidità: 5,5 - 6 gr/l

Degustazione: 16 - 18°C.

Dal colore rosso rubino intenso, con un'unghia sul viola carico, ha profumo molto fruttato e sapore rotondo bilanciato. In questo vino troviamo la stabilità e l'armonia dei suoi componenti. Viene messo in vendita dopo 8 mesi di affinamento in vasca e 3 mesi in bottiglia. Adatto ad un leggero affinamento in bottiglia, raggiunge il massimo della propria espressione l'anno successivo alla produzione.