

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

VIGNETO BRICCO DI VERGNE

VITIGNO

Dolcetto

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Dolcetto d'Alba D.O.C., Vigneto Bricco di Vergne.

VENDEMMIA

Manuale, fine settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione in acciaio inox per circa 8-10 giorni.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, in primavera, il vino prosegue l'affinamento in bottiglia.

ABBINAMENTI

Può piacevolmente accompagnare antipasti, pasta e risotti, secondi piatti di carni bianche e rosse. Nelle Langhe è considerato l'ideale abbinamento ai pasti di tutti i giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

CARATTERISTICHE

Vino di colore rosso rubino vivo con riflessi color porpora, limpido e trasparente.

Si presenta con profumi di grande vinosità e spiccata essenza di frutti rossi, ciliegia e aromi floreali, soprattutto di viole.

Il sapore è ricco, pieno, perfettamente fresco e bilanciato con un leggero retrogusto amarognolo. È un vino di grande personalità e offre tutta la gamma delle sensazioni dei vini giovani.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

13% vol. (variabile in funzione dell'annata).

ALLERGENI

Contiene solfiti.

