

DOLCETTO d'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

sitoVareii

DENOMINAZIONE: Dolcetto d'Alba d.o.c.
VIGNETI: Comune di Neive - Bricco di Neive
VITIGNO: Dolcetto 100%
RESA PER ETTARO: hl. 60
ESPOSIZIONE: Est-Sud-Ovest
TERRENO: calcareo - sabbioso
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

FERMENTAZIONE: con sistema di rimontaggio tradizionale,
in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 5 giorni

MATURAZIONE: affinamento per almeno 7 mesi in acciaio,
seguito da un affinamento in bottiglia di 2 mesi.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino tendente al viola

PROFUMO: intenso di fiori e frutti freschi, come la mora e la ciliegia selvatica,
ampio e suadente, fine ed elegante di aromi.

SAPORE: secco, deciso, armonico, piacevole per quel suo retrogusto finemente mandorlato,

ABBINAMENTO: si adatta bene a tutto pasto, ideale per primi a base di pasta, formaggi ed insaccati

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C.



DANTE  RIVETTI

Azienda Agricola . Località Bricco di Neive, 12 . 12052 Neive (CN) Italia
www.danterivetti.com

vigneto
DOLCETTO