

 Italia, Piemonte

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti siti su colline di formazione geologica recente, che hanno mantenuto sulla superficie un ampio mantello di terreno prevalentemente calcareo, piuttosto sciolto, con un'elevata presenza di sabbia quarzosa e limo finissimo, alternata a strati compatti di arenaria grigia. Questa composizione del suolo esalta le caratteristiche di tipicità del vitigno Dolcetto d'Alba.

La particolare composizione dei suoli e la fermentazione a temperatura controllata esaltano le caratteristiche di tipicità del vitigno Dolcetto d'Alba che, per sua natura, produce un vino di colore rosso rubino con intense sfumature viola. Il profumo è fresco, fragrante e fruttato e ricorda immediatamente la ciliegia marasca. Il sapore asciutto, gradevolmente armonico, è dovuto alla bassa acidità. Il Dolcetto d'Alba Madonna del Dono esprime le sue migliori caratteristiche nei primi anni di vita.

Varietà: Dolcetto 100%

Vigneto: Le viti vengono allevate a contro spalliera col sistema Guyot, su colline di buona pendenza.

Vinificazione: L'uva, raccolta esclusivamente a mano, è subito portata in cantina in modo da giungervi perfettamente integra. Pigiata e diraspata delicatamente, viene posta a fermentare in piccoli fermentini termocondizionati a 28-30° C.

Affinamento: Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 20° C

Gradazione alcolica: 13 %

Colore: Rosso rubino con intense sfumature viola.

Gusto: Il sapore asciutto, gradevolmente armonico, è dovuto alla bassa acidità

Profumo: Il profumo è fresco, fragrante e fruttato e ricorda immediatamente la ciliegia marasca.

Abbinamenti: Classico vino da tutto pasto. Per le sue caratteristiche di freschezza abbinare al buon corpo ed alla fragrante armonia, accompagna idealmente antipasti, primi piatti delicati e pietanze sfiziose.

Allergeni: Contiene solfiti

