


Giuseppe Costa

Langhe Dolcetto DOC

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Piemonte

Comune: Castagnito

Superficie: Ha 0,50

Altitudine: m 300-350 slm

Esposizione: sud sud-est

terreno: Calcareo di buona fertilità

Il vitigno:

varietà 100% Dolcetto

epoca di raccolta: fine Settembre

Il vino:

vinificazione tradizionale con raccolta dell'uva a mano pigiatura-spatura, macerazione di otto-dieci giorni fermentazione in vasche di acciaio inox

imbottigliamento: almeno sei mesi prima della commercializzazione

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti gastronomici:

antipasti, primi e secondi di carni rosse e bianche

Esame organolettico:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: avvolgente fresco molto fruttato con netti sentori di frutti rossi ed in particolare di ciliegia

Sapore: asciutto gradevolmente armonico, di buon corpo, ricorda le sensazioni olfattive.

Allergeni: Contiene solfiti

