




Monferrato DOC Dolcetto

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Piemonte

"Un piccolo borgo antico con poche case e una chiesetta. Giacomo è il fratello del Giaiet e non si è maritato. Cartunè perchè trasporta con carro e cavallo il vino. E' anche un pratico barbiere, a volte calzolaio o geometra. Per lui non è mai festa, trova conforto nella vigna del nonno, tra i suoi filari di Dolcetto."

Vitigno: Dolcetto

Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Resa per ettaro: 9000 kg

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vendemmia: manuale

Vinificazione

Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 28/30°C

Durata di fermentazione: 6/8 giorni

Fermentazione malolattica a 20°C

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino

Profumo: tenue e fruttato

Sapore: asciutto, gradevolmente secco, armonico

Temperatura di servizio: 16/18°C

Abbinamenti: vino a tutto pasto

Gradazione Alcolica: 12,5% vol

Durata: Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

