



DOLCETTO Langhe Doc

VITIGNO: Dolcetto 100% con allevamento a Guyot.

AFFINAMENTO: Botti in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

VENDEMMIA: manuale, ultima decade di settembre.

ALLA VISTA: colore rosso rubino con riflessi scuri e violacei

ALL'OLFATTO: profumo di viola e ciliegia

AL GUSTO: gusto amarognolo, morbido con sentori di vinaccia fresca

NOTE

L'uva Dolcetto è nella nostra zona la prima ad essere raccolta. Il suo nome richiama il dolce, perchè era la prima uva che si poteva mangiare già a metà agosto con grande gioia per grandi e bambini.

Il vino Dolcetto è il classico vino giovane, ottimo compagno per la cucina di tutti i giorni.

In buona parte del Piemonte lo si beve già a partire da Novembre dello stesso anno di produzione dal semplice spuntino alla cena in compagnia.

Servire a 18-20 °C.

