

## MONFERRATO DOC DOLCETTO



DENOMINAZIONE: Monferrato Doc Dolcetto

VITIGNO: Dolcetto 100%

VIGNETI: uve provenienti da diversi vigneti nel Monferrato

POTATURA: a guyot tradizionale

VENDEMMIA: manuale, a fine settembre

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura e fermentazione sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata di 26-28°C. Dopo alcuni travasi e fermentazione malolattica, il vino viene lasciato per almeno 6 mesi in acciaio

CARATTERISTICHE:

- COLORE: rosso rubino con riflessi violacei
- PROFUMO: intenso, frutta rossa con evidenti sentori di ciliegia
- GUSTO: notevole intensità ed armonia gustativa, con finale tipico ammandorlato

ABBINAMENTI: si abbina molto bene a salumi, antipasti, formaggi freschi e di media stagionatura

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 18°C