

Dolcetto d'Alba DOC

Regione:	Piemonte
Provincia:	Cuneo
Uvaggio:	esclusivamente vitigno Dolcetto
Vinificazione:	in acciaio inox. Fermentazione a temperatura controllata sui 27° C, svinatura anticipata al raggiungimento dell'intensità di colore desiderata.
Conservazione:	solo in acciaio inox.
Colore:	rosso rubino intenso
Profumo:	intensamente floreale e fruttato
Sapore:	secco, pieno, armonico, con retrogusto piacevolmente amarognolo
Invecchiamento:	da consumarsi nei due anni successivi alla vendemmia
Gradazione alcolica:	Minimo 11 gradi % vol, normalmente fra i 12,5-13,5 gradi % Vol.
Abbinamenti:	vino da tutto pasto
Bicchieri:	Calice Renano