

DOLCETTO D'ALBA LE LISTE

Da sempre vitigno preferito da chi ama la decisione del tannino e i sentori di frutta. Caratteri fissati dal sole settembrino ancora piuttosto caldo e pungente che accompagna la vendemmia.

Affinato in acciaio.

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata.

Forme di allevamento: Gujot.

Vitigno: Dolcetto 100%

Composizione terreno ed esposizione: Terreno calcareo argilloso, esposto a Est.

Altitudine: 210 mt. slm. circa

Epoca di raccolta: Raccolta manuale con cernita la seconda settimana di Settembre.

Resa ad ettaro: 9.000 Kg/Ha max. per legge.

Resa in vino: 63 HI/Ha

Vinificazione: 8-10 giorni a cappello galleggiante e 3-5 rimontaggi al giorno.

Affinamento: In acciaio.

Conservazione: Massimo 5/6 anni.

Caratteristiche Organolettiche:

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO: Vinoso, con sentori di ciliegia e di mandorla amara.

GUSTO: Secco, persistente con retrogusto amarognolo tipico.

Abbinamenti: Ideale per l'accompagnamento dei classici antipasti Piemontesi, carne cruda tagliata all'albese, vitello tonnato e salumi.