

DOLCETTO D'ALBA DOC MADONNA DI COMO



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Dolcetto in purezza

Zona di produzione: Vigneti posti a Madonna di Como, nel comune di Alba.

Terreno calcareo argilloso, esposizione sud-est. Altitudine compresa tra i 280 e i 340 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot

Resa per ettaro: 65 quintali, severi diradamenti in vigna

Epoca della vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra i 22° e 24° gradi per la durata di 4/6 giorni, frequenti rimontaggi e successiva fermentazione malolattica

Affinamento: in acciaio inox per 6 mesi

Durata del vino: Vino che esprime le sue piacevolissime caratteristiche nei primi 3/4 anni di vita.

Note di Degustazione: Colore rosso rubino brillante con intensi riflessi violetti, dal profumo intenso mette in evidenza aromi fruttati quali viola selvatica e polpa di mora, in bocca il vino offre un equilibrio gustativo armonioso e complesso, di frutta matura con la giusta dose di tannini, nel finale lungo appare una nota ammandorlata.

Abbinamenti gastronomici: Grazie alle sue caratteristiche di freschezza e ottimi profumi, si abbina bene con antipasti piemontesi come carne cruda all'albese, insalata russa, vitello tonnato e primi piatti come tajarin e agnolotti, ottimo con carni rosse e bianche. Un dolcetto d'Alba dal gusto caldo e suadente, con un suo carattere tutto Madonna di Como!

Temperatura di Servizio: 15 - 16 °C.