



FRATELLI DOGLIANI

Dolcetto
d'Alba
DOC

Classificazione

Vino rosso D.O.C.

Varietà

Dolcetto.

Origine

Colline delle Langhe che circondano la città di Alba.

Epoca di vendemmia

Dal 20 al 30 di Settembre ca.

Vinificazione e affinamento

Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate immediatamente e le bucce rimarranno a contatto del mosto per 8-10 giorni.

Il vino rimarrà in contenitori di acciaio e, per conservare la fragranza del tipico aroma, non sarà posto in invecchiamento in botte.

Caratteristiche

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi tendenti al violaceo, vinoso e fruttato dal sapore pieno, asciutto e ricco di un leggero e piacevole retrogusto amarognolo. Pronto dalla primavera successiva alla vendemmia, avrà giusta tannicità e piacevole freschezza.

Abbinamenti gastronomici

Salumi e antipasti caldi, primi piatti, pollame, carni bianche e rosse, formaggi non troppo stagionati.

Invecchiamento

Vino che esalta le sue doti quando è giovane.

Manterrà comunque le sue ottime caratteristiche per 3 o 4 anni.

Temperatura di servizio

16°/18°C.

