

Dolcetto d'Alba d.o.c. SitoVarei

Vecchio vigneto "an Varej" sulla collina del Bricco, adiacente alla cantina, caratterizzato da terreni argillosi e calcarei al tempo stesso. Vinificazione effettuata ricorrendo esclusivamente all'acciaio. Vino di grande immediatezza, come per altro dimostra un assaggio caratterizzato da un profilo floreale molto nitido, accompagnato da un ricco e fragrante tratto fruttato. Tante bacche, accenni di prugna e arancio. Tannino dolce.

Accompagna gran parte delle paste ripiene di tradizione italiana, ma convince, in nome dell'abbondante profilo fruttato, accanto a preparazioni di cucine esotiche, in particolar modo quelle dall'evidente timbro agro-dolce, come quella cinese o quella thailandese.

DENOMINAZIONE: Dolcetto d'Alba d.o.c.

VIGNETI: Comune di Neive – Bricco di Neive

VITIGNO: Dolcetto 100%

RESA PER ETTARO: hl. 60

ESPOSIZIONE: Est-Sud-Ovest

TERRENO: calcareo – sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

FERMENTAZIONE: con sistema di rimontaggio tradizionale, in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 5 giorni.

MATURAZIONE: affinamento per almeno 7 mesi in acciaio, seguito da un affinamento in bottiglia di 2 mesi.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino tendente al viola.

PROFUMO: intenso di fiori e frutti freschi, come la mora e la ciliegia selvatica, ampio e suadente, fine ed elegante di aromi.

SAPORE: secco, deciso, armonico, piacevole per quel suo retrogusto finemente mandorlato.

ABBINAMENTO: si adatta bene a tutto pasto, ideale per primi a base di pasta, formaggi ed insaccati.

ALC. BY VOL: 12.5%

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.



Azienda Agricola Dante Rivetti