



## **DOLCETTO D'ALBA**

**Superficie:** ettari 0,5

**Esposizione:** sud-ovest.

**Altitudine:** 250 mt.

**Età media delle viti:** 20 anni.

**Forma di allevamento:** Guyot classico.

**Fermentazione:** fermentini di acciaio con controllo della temperatura.

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio.

## **IL VINO**

Colore rubino intenso, esprime tutta la tipicità del Dolcetto d'Alba, grazie alla moderata acidità.

I profumi sono intensi ed eleganti.

Piacevole in tutte le occasioni con formaggi un po' stagionati, frittate, carni leggere.

Si consiglia di consumarlo entro due, tre anni, a temperatura di 16-17 gradi in bicchieri a calice.