



CASTAGNOLE DELLE LANZE

DOLCETTO D'ALBA

Dolcetto d'Alba DOC

Il Dolcetto d'Alba DOC rappresenta l'anima più autentica e quotidiana della tradizione vitivinicola delle Langhe. Ottenuto da uno dei vitigni autoctoni più amati del territorio, è un rosso storico che conquista per la sua immediata piacevolezza, legando indissolubilmente il suo carattere fiero alle colline di origine

VITIGNO: 100% Dolcetto

GRADAZIONE: 13,5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Argilloso-calcareo

PERIODO DI VENDEMMIA: Metà / fine settembre

VINIFICAZIONE: Diraspatura totale e pressatura soffice delle uve. Utilizzo di lieviti selezionati, fermentazione e macerazione sulle bucce per circa 7-8 giorni a temperatura controllata. Micro-ossigenazione per ammorbidire i tannini ed esaltare il profilo aromatico. Al termine della fermentazione malolattica, il vino affina in vasche d'acciaio per 6-8 mesi prima di essere imbottigliato

COLORE: Rosso rubino vivace con riflessi violacei

PROFUMO: Vinoso, giovanile, intenso e piacevole, ricorda il profumo della ciliegia e della prugna

SAPORE: Secco, rotondo, di bassa acidità, intensamente ammandorlato, con retrogusto delicato e persistente

ABBINAMENTI: Si abbina con tutte le portate, dagli antipasti ai secondi, in particolare si sposa bene con salumi, primi e secondi importanti e ben strutturati, arrosti, bolliti, grigliate miste, formaggi stagionati a pasta dura e semi dura

TEMP. SERVIZIO: 16 – 20 °C

FORMATI: 0,75 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com