



i somelieri

MONFERRATO DOC DOLCETTO

VITIGNO: Dolcetto

EPOCA DELLA VENDEMMIA: terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE: tradizionale in rosso, diraspapigiatura dell'uva e macerazione a contatto con le bucce per 6-7 giorni.

Fermentazione a temperatura controllata, successiva svinatura e fermentazione malolattica. Affinamento in vasche di acciaio inox.

DATI TECNICI

ALCOOL: 13%vol

ACIDITÀ: 5,5 g/l in ac tartarico

PROFILO SENSORIALE

COLORE: rosso rubino scarico.

PROFUMO: fruttato con note di ciliegia e lamponi.

SAPORE: morbido e vellutato di buon corpo.

Il retrogusto è leggermente amarognolo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C