

DOLCETTO D'ALBA BIO D.O.C.

È una selezione delle uve Dolcetto provenienti dagli appezzamenti di famiglia in posizioni soleggiate sulle colline di Langa.

Tipo di Vino: Un vino dal carattere semplice e rustico, di grande equilibrio gustativo prodotto e coltivato da tempi immemori sulle colline di Langa. Dal colore rosso rubino tendente al violaceo, ha profumo fragrante con invitanti sentori fruttati e sapore asciutto, di buon corpo e gradevolmente amarognolo.

Vitigno: 100% Dolcetto.

Vinificazione: In vasche d'acciaio, il controllo delle temperature di fermentazione, la svinatura e gli opportuni travasi esaltano il frutto perfetto della natura.

Tenore Alcolico: 13% - 13,5%Vol

Degustazione: 15°-18°C.

Abbinamenti: È il vino dell'amicizia, ottimo da bere a pieni bicchieri in abbinamento a salumi, formaggi e paste ripiene della tradizione piemontese.

DOLCETTO D'ALBA BIO D.O.C.

It is a selection of Dolcetto grapes from the family vineyards in the Langhe that are exposed to sunlight.

Wine: simple and rustic with a very balanced mouth. This wine has been grown on the hills of Langa from time immemorial. Ruby red in colour with purplish reflections, fragrant bouquet with inviting fruity scents; dry palate with a good body and pleasantly bitterish.

Varietal: 100% Dolcetto.

Winemaking: in steel vats. Fermentation temperatures are monitored and the wine is racked multiple times to enhance the naturally excellent grapes.

Alcohol content: 13% - 13,5%Vol

Serving temperature: 15° - 18°C.

Food and wine pairing: it is the wine of friendship; it matches greatly with cold cuts, cheeses and stuffed pasta dishes of the Piedmontese tradition.

