



DOLCETTO D'ALBA D.O.C. LE ROSE

Vitigno: 100% Dolcetto.

Suolo: calcareo.

Esposizione: Est.

Altitudine: 300 m.s.l.m.

Pendenza: 30%.

Note colturali: coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a contropalliera.

Periodo di raccolta: prima metà di settembre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione: soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in acciaio con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti, a temperatura controllata di 25° C; successiva macerazione per una settimana circa con frequenti irrorazioni delle bucce.

Affinamento: breve affinamento in botti di rovere di media capacità per favorire la fermentazione malo-lattica.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino con sfumature violacee.

Profumo: intenso, fruttato e franco (frutti di bosco), richiama la rosa canina.

Sapore: asciutto, di buon corpo e leggermente tannico, caratteristico retrogusto di mandorla amara.

Abbinamenti gastronomici: antipasti e primi piatti.

Consigli di servizio: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 16 ° C.