



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

**Vitigno:** 100% Dolcetto.

**Zona di origine:** comune di Monforte d'Alba.

**Suolo:** terreno calcareo, franco limoso – sabbioso.

**Esposizione:** Ovest.

**Altitudine:** 300 m.s.l.m..

**Pendenza:** 30 %.

**Note culturali:** sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera. Coltivazione a regime biologico.

**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, 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, tipico del vitigno con richiami di rosa canina e frutti di bosco

**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.