



DOLCETTO D'ASTI

DOLCETTO

Il colore del vino è rosso rubino con riflessi violacei, tendenti al granato con l'evoluzione. Il profumo è intenso di frutta rossa, con evidenti sentori di ciliegia. Il sapore è asciutto, vellutato ed armonico con modesta acidità e giusta presenza di tannini, che regalano un piacevole retrogusto mandorlato.

DENOMINAZIONE: Dolcetto d'Asti DOC

VITIGNO: 100% Dolcetto

COMUNE DI PRODUZIONE: Castel Boglione

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: ovest m. 220 s.l.m.

ETA' VIGNETI: oltre 35 anni

TERRENO: argilloso calcareo

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: selezione di uve e raccolta manuale nella seconda decade di settembre

AFFINAMENTO: acciaio inossidabile

GRADAZIONE ALCOLICA: mediamente sui 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: adatto a tutte le portate, ottimo con i salumi e i formaggi.