Dolcetto d'Alba DOC

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC
Vitigno: 100% Dolcetto
Origine: Serralunga d'Alba (CN)
Acidità totale media: 5,5 g/l
Estratto secco medio: 23 g/l

Descrizione: nelle Langhe, il Dolcetto è da sempre considerato il vino quotidiano per eccellenza: genuino, piacevole e straordinariamente versatile a tavola. Tradizionalmente destinato a essere consumato giovane, entro due o tre anni dalla vendemmia, esprime al meglio il suo caratteristico profilo fresco e fruttato.
La vinificazione è improntata al rispetto delle peculiarità del vitigno, con una macerazione di breve durata e un affinamento in acciaio che ne preservano la fragranza aromatica e la naturale bevibilità, dando vita a un vino autentico e di immediata piacevolezza.
Vinificazione: fermentazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.
Affinamento: 6 mesi in bottiglia.
Colore: rosso rubino brillante con riflessi violacei.
Bouquet: fresco e invitante, con eleganti profumi floreali e fruttati.
Palato: piacevolmente fresco e armonioso, con spiccate note di ciliegia e piccoli frutti rossi. Il finale è asciutto e caratterizzato dal tipico e delicato sentore di mandorla che contraddistingue il Dolcetto.
Abbinamenti gastronomici: ideale con antipasti saporiti, primi piatti della tradizione, salumi e formaggi freschi. La sua versatilità lo rende un perfetto compagno per la cucina di tutti i giorni.

Strada Alba - Barolo, 34 | 12060 Castiglione Falletto (CN) - Italia | (+39) 0173 262369 - info@gigirosso.com - ***gigirosso.it***