

## **Dolcetto d'Alba DOC**

Gr. Alcolico: 13-13,5% vol alc

Uvaggio: Dolcetto

Vigneto: Neive

Altitudine: 350 m a.s.l.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati, con macerazione di soli 2 giorni. Travasi frequenti e affinamento in vasca d'acciaio prima dell'imbottigliamento.

Colore: rosso brillante e intenso

Naso: intenso, con sentori di violetta e pepe nero

Bocca: Dolcetto tradizionale di pronta beva, giovane e semplice, con basso contenuto di acidità e tannino. Vino sempre presente sulle tavole della Langa.

Abbinamento: buono per aperitivi, antipasti e cibi speziati.

