



DOLCETTO D'ALBA D.O.C. NERVO



Splendido vino rosso secco, fragrante fruttato, ottenuto dalla vinificazione delle uve di un vigneto vocato. E' un vino di ottima struttura, elegante e ricco di sensazioni olfattive e gustative. Consigliato per accompagnare in armonia tutti i piatti della cucina nazionale ed internazionale.

Denominazione: Dolcetto d'Alba. d.o.c.

Comune: Treiso. Cru: Nervo.

Esposizione solare: Sud. Vitigno: Dolcetto.

Tipo di Allevamento: Guyot ad archetto. Vinificazione: Le uve vengono raccolte a maturazione completa, rigorosamente scelte e avviate immediatamente alla vinificazione. Il mosto fermenta a contatto con le bucce per 8 giorni ad una temperatura di circa 29° C. Immediatamente dopo la svinatura si favorisce lo sviluppo della fermentazione malolattica. Alcuni mesi di conservazione in botti di rovere di media capacità, gli conferiscono armonia e austerità.

Colore: Rosso rubino di notevole intensità con piacevoli riflessi violacei.

Profumo: Vinoso e fragrante allo stesso tempo, molto ampio e persistente.

Gusto: Secco, armonico, strutturato ed elegante.

Superficie: 1,55 Ha.

Resa di Vino per Ettaro: 60 Hl.