



# Dolcetto D'alba DOP Coldelfosso

## Scheda Tecnica

Il Dolcetto è un vitigno antichissimo che vanta grande tradizione in terra piemontese. Fortemente influenzato dalle zone di provenienza esprime, coltivato nell'albese, le caratteristiche uniche e tipiche della zona.

**VITIGNO:** DOLCETTO

**TERRENO:** SABBIOSO – ARGILLOSO

**VENDEMMIA:** TERZA DECADE DI SETTEMBRE

**VINIFICAZIONE:** ACCIAIO

## Modalità di servizio e Abbinamenti

**Modalità di servizio:** bicchiere da vino rosso.

**Temperatura** di 16/18°.

**Abbinamenti:** elegante vino da tutto pasto, accompagna primi piatti, risotti, secondi di carne e formaggi freschi e di media stagionatura.

**Longevità** Da gustare giovane.

**Formato** 75 cl.

## Note Organolettiche

**Colore:** rosso intenso, brillante.

**Profumo:** composto, fruttato, con sentori di mirtillo e lampone su sottofondo balsamico.

**Gusto:** armonico, pieno e di buon corpo, con la tipica nota gradevolmente amarognola.