

DOLCETTO D'ALBA DOC DABBENE®

VITIGNO: 100% Dolcetto

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Pigiatura soffice dell'uva.

Fermentazione con lieviti indigeni per circa 8 – 10 giorni a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, durante la quale vengono effettuati periodicamente rimontaggi, per assicurare un ottimale estrazione del colore e dei tannini presenti nella buccia. Segue svinatura e fermentazione malo-lattica. Il vino viene poi stabilizzato durante l'inverno, filtrato e successivamente imbottigliato ad inizio primavera.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso intenso. Al naso si presenta giovane, fresco, con sentori di frutta fresca tipici del vitigno. Al palato si presenta giovane, vinoso e fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 17 gradi

