CARLO GIACOSA

Dolcetto d'Alba
doc

Vitigno: Dolcetto

Vigneto: Le uve per questo vino provengono da un vigneto di proprietà nei pressi della nostra cantina.

Terreno: Compatto con prevalenza di calcare e argilla.

Altitudine: Da 220 a 240 mt slm.

Allevamento: Guyot modificato ad archetto.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura delle uve, la fermentazione del mosto avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Maturazione: Dopo la svinatura, il vino è maturato in botti di rovere francese.

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento, il vino viene affinato in bottiglia coricata nella nostra cantina.

Caratteri organolettici: Il colore è un fiammante rosso rubino con riflessi violetti. Il profumo, intenso e vinoso, evidenzia note di viola e ciliegia marasca. Il sapore è secco, pieno, sapido e con un gradevole retrogusto ammandorlato.

A tavola: Vino molto elegante, indicato per accompagnare risotti o carne. È piacevole anche con i formaggi e per il consumo fuori pasto.

Temperatura di servizio: 16/18 gradi.

Conservazione: L' ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori.

AGRICOLA CARLO GIACOSA / Str. Ovello 9 - Barbaresco (CN) / +39 0173 635116 / info@carlogiacosa.it / **www.carlogiacosa.it**