



Viticoltori dal 1914

MONFERRATO DOC DOLCETTO



ZONA DI PRODUZIONE: Costigliole d'Asti

TERRENO: Sabbioso, argilloso e calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Il tradizionale "Guyot" piemontese

RESA PER ETTARO: 90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 10-25 anni

UVAGGIO: 100% Dolcetto

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Selezione e raccolta anticipata delle uve a cui segue una pigiatura soffice. Si prosegue con la pressatura, eseguita con pressa ad azoto. La macerazione segue i tempi usuali (6/7 giorni) ma ad una temperatura di 25°. L'affinamento avviene in vasca di acciaio inox per 4 mesi e poi in bottiglia per almeno 1 mese.

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: Intenso, di frutta rossa, con sentori evidenti di ciliegia

SAPORE: Morbido, armonico, vellutato, con tipico retrogusto amarognolo e caratterizzato principalmente da note fruttate

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

ACIDITA' TOTALE: <5,5 gr./l

ZUCCHERI RESIDUI: 4 gr./

ABBINAMENTI: Portate semplici, salumi e formaggi. Ideale anche per accompagnare tutto il pasto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C.

PREMI E RICONOSCIMENTI:

2023 LUCA MARONI > 93 PUNTI (ANNATA 2021)

N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti