



Formato  
Lt. 0,375 - 0,75

## **DOLCETTO D ALBA MAGALLO D.O.C.**

Le sue origini sono le colline che circondano la città di Alba ed il suo nome viene dalla dolcezza dell'uva.

Il Dolcetto è stato ed è ancora oggi il vino più bevuto nella zona.

**Vitigno:** Dolcetto 100%

**Zona di produzione:** colline di media altitudine (200-300 m slm) vigneti ben esposti e dal terreno calcareo compatto. Comune di Novello

### **Vinificazione**

La raccolta dell'uve è fatta a mano verso la metà del mese di settembre. Diraspatura delle uve con pigiatura soffice. Fermentazione tradizionale a temperatura controllata, con una durata di circa 8-10 giorni, e rimontaggi del mosto per ottimizzare l'estrazione dei polifenoli

### **Maturazione**

Minimo 1 anno in grandi botti di rovere, seguito da un periodo in acciaio prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

### **Note di degustazione**

Colore rosso intenso con riflessi violacei

Bouquet elegante e fruttato, con sentori di prugne e ciliegie

Piacevolmente asciutto, ben strutturato ma vellutato al palato.

Vino invitante e con lunga persistenza

### **Abbinamenti gastronomici**

Perfetto per accompagnare antipasti, primi piatti, verdure e portate a base di carne.

Temperatura di servizio: 16°-18° C



PIEMONTE - ITALY    info@flli-casetta.it    www.flli-casetta.it  
tel +39 0173 65010    fax +39 0173 65177

