



Monferrato Dolcetto DOC



Classificazione:	Monferrato Dolcetto DOC
Nome:	Monferrato Dolcetto
Provenienza:	Collina del Bricco Quaglia - Frazione Bionzo - Comune di Costigliole d'Asti
Vigneto:	Bricco Quaglia
Uvaggio:	Dolcetto 100%
Ceppi per ettaro:	6000
Età dei ceppi:	8 - 10 anni
Sistema allevamento:	Guyot
Esposizione al sole:	sud / sud - est
Suolo:	base calcarea, misto argilla
Resa:	9000 kg/he
Bottiglie prodotte:	7000
Vinificazione:	Pigiatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione sulle bucce per 7/8 giorni in serbatoi termocontrollati
Affinamento:	affinamento in serbatoi acciaio inox con temperatura controllata per 8/9 mesi
Colore:	Il colore è rosso rubino con riflessi violacei più o meno accentuati, tendente al granato con l'affinamento
Profumo:	profumo intenso di frutta rossa spesso con evidenti sentori di ciliegia
Sapore:	Il Dolcetto è un vino di notevole intensità ed armonia gustativa, con finale tipicamente ammandorlato.
Gradazione alcolica:	12,5°
Temperatura servizio:	16/18°C
Invecchiamento:	2 - 4 anni
Abbinamenti:	È adatto a tutto il pasto, in particolare si abbina a salumi e prosciutti, antipasti e primi piatti, formaggi freschi o di media stagionatura a pasta dura.