



Dolcetto d'Alba DOC Le Coste

VITIGNO	dolcetto
VIGNETO	di origine marina risalenti all'epoca Miocenica,
SUOLO	terreni misti di tipo sabbioso ed argilloso
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	manuale
VINIFICAZIONE	fermentazione in acciaio con macerazioni con le bucce per 7/8 giorni a 27-28°
AFFINAMENTO	almeno 3 mesi in acciaio
COLORE	rosso rubino con brillanti riflessi violacei
PROFUMO	fruttato e floreale con note ciliegia, mora e prugna, che si completano con sentori di viola e mandorle.
GUSTO	buona armonicità ed una gradevole freschezza, accompagnate da un retrogusto ammandorlato, piacevole ed invitante
TEMPERATURA DI SERVIZIO	17-18°c
ABBINAMENTI	tutto pasto, particolarmente indicato con antipasti, salumi, paste ripiene al ragù, carni rosse e bianche
FORMATI	0,750 L.
CHIUSURA	sughero

