

DIEGO MORRA



# DOLCETTO D'ALBA



**Denominazione:** Dolcetto d'Alba D.O.C.

**Vitigno:** Dolcetto

**Ubicazione vigneto:** comuni di Verduno, Roddi d'Alba, La Morra

**Resa per ettaro:** 90q. /ettaro

**Epoca di raccolta:** seconda decade di settembre

**Vinificazione:** dopo soffice diraspapigiatura la fermentazione tumultuosa avviene in 4-6 giorni con costante controllo delle temperature (max.25°C), brevi ma frequenti rimontaggi e svinatura in circa 8 giorni. La vinificazione, la fermentazione malolattica e l'affinamento avvengono in contenitori di acciaio inox in circa 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** massima espressione dei caratteri varietali, predomina il rosso rubino intenso con riflessi violacei.

I profumi vinosi di esuberante freschezza sono accompagnati da gradevoli note di frutta quali pesca e mora e sentori floreali di viola selvatica. Gradevolmente avvolgente in bocca con giusto equilibrio tra la prontezza d'annata e la tannica morbidezza rendono questo vino facilmente apprezzabile in giovane età.

**Abbinamenti:** vino dalla spiccata versatilità sa accompagnare antipasti di carne e primi piatti trovando una giusta collocazione tra i formaggi di media stagionatura.