

# CASA E. DI MIRAFIORE



## *Dolcetto d'Alba d.o.c.*

**Uve da cui è prodotto:** Dolcetto

**Produzione media:** 49 hl per ettaro

**Collocazione geografica:** è vino frutto di un'attenta selezione di vigneti situati nel comune di Serralunga d'Alba.

**Caratteristiche dei vigneti:** si tratta di vigneti di media e alta collina (300-450 m slm) esposti a sud-est e a sud ovest, impiantati su terreni ricchi di argille e marne calcaree.

**Vinificazione:** la fermentazione è tradizionale, effettuata in tini di acciaio inox, con una durata di 8-10 giorni a una temperatura di 25 gradi centigradi. La fermentazione malolattica avviene entro il mese di novembre all'interno di serbatoi tradizionali di cemento.

**Affinamento:** il Dolcetto Mirafiore affina per due mesi in botti di rovere di media e grande capacità (da 2.000 a 14.000 litri) e per ulteriori sei mesi in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** Il colore è rosso rubino intenso, con riflessi violetti. Al profumo si avvertono note di viola, mirtillo, ciliegia nera e rosmarino. In bocca il gusto è pieno con tannini morbidi in bella evidenza che donano un piacevole retrogusto di mandorla.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Abbinamenti consigliati:** ideale l'accostamento ad antipasti caldi, pasta, piatti di carne non troppo importanti e a formaggi freschi o di media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 16° C

**Formati disponibili:** bottiglia l 0,75



**CASA E. DI MIRAFIORE**

Via Alba, 15 - 12050 SERRALUNGA D'ALBA (CN)  
Tel. 0173 626 117 - info@mirafiore.it - www.mirafiore.it