

Casa E. di Mirafiore

DOLCETTO D'ALBA

DOC



UVE DA CUI É PRODOTTO Dolcetto 100%

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- 350 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 Lt. 0,75

