

*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

