

VINO



ROSSO

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vino ottenuto dalle uve Dolcetto coltivate nel comune di Dodello, alle porte di Alba verso la langa di cui è il vitigno più tipico. Il nome deriva dalla caratteristica dell'uva di avere un basso grado di acidità perciò dà l'impressione di essere dolce. La vendemmia avviene a metà settembre e viene imbottigliato a metà primavera.

Alla degustazione (a dispetto del nome) è un vino dal gradevole gusto amarognolo, asciutto e dal piacevolissimo retro-gusto "di mandorla". Il colore è rosso rubino e il profumo è delicatamente vinoso, la gradazione è 12-12,5% vol.

Vista la sua amabilità è un vino adatto per qualsiasi piatto gastronomico ma l'abbinamento ideale è con i primi piatti. Si serve ad una temperatura sui 15°.

