



## Dolcetto d'Alba Doc BIO

Uno dei vitigni storici delle Langhe il vino di tutti i giorni il "vino della compagnia". Da sempre presente nella azienda di famiglia, oggi in parte presenta nuovi cloni e viti con oltre 35 anni di età.

Vitigno con forte personalità ,che non sopporta caldi eccessivi ; la terra non deve avere troppa acqua e la vendemmia deve essere ben mirata. Insomma un uva difficile da domare ma che sa regalare un grande vino.

Vinificato in purezza con macerazione di 6-8giorni, rimontaggi del mosto all'aria, a fine fermentazione alcolica segue quella malo-lattica in vasche termiche. Si procede con i necessari Travasi ; si lascia " riposare" durante il periodo in acciaio, per arrivare alla prima filtrazione in primavera. Il vino va in bottiglia verso la metà di Aprile con bassi tenori di solfiti, limitando al massimo l'uso dei chiarificanti. Otteniamo così un vino di forte personalità,rosso rubino intenso con una struttura decisa,dove i profumi fanno da padrone ,con note di frutti rossi,amarene e more, .

In bocca è secco, asciutto, leggermente tannico con una morbidezza che col tempo si accentua ,armonico con una giusta acidità ,una vena amarognola nel retrogusto e mai dolce.

Si abbina a tutto pasto ma in particolare coi primi piatti a base di pasta fresca e ripiena ,con sughi di carne, ideale con i ravioli al "plin" burro e salvia. Servire a temperatura ambiente in ampio bicchiere con imboccatura stretta.