



Langhe

denominazione di origine controllata

Dolcetto

È da sempre considerato vino dell'amicizia e del buon bicchiere in compagnia. Si deve alla particolare composizione del terreno se il dolcetto di questi vigneti, oltre ad una notevole struttura, presenta una vinosità ed una grande ricchezza di sensazioni gustative. Si presenta di colore rosso rubino vivo e dal sapore armonico e di moderata acidità.

Vitigno: Dolcetto.

Collocazione geografica: Langhe.

Caratteristiche dei vigneti: Vigneti collinari ben esposti di età variabile. Il terreno è sabbioso. Le viti sono coltivate con il sistema Guyot.

Vinificazione: Pigiatura e diraspatura delle uve raccolte a mano e perfettamente mature. Fermentazione con macerazione del mosto a contatto delle bucce per 6-8 giorni. Svinatura e immediato governo della fermentazione malolattica.

Maturazione e affinamento: Conservato in vasche di acciaio inox e cemento vetrificato per 4-6 mesi, in seguito messo in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino vivo, profumo vinoso e gradevole; sapore asciutto, armonico e di moderata acidità.

Abbinamento: Antipasti, salumi, pasta, carni bianche, piatti a base di funghi e formaggi freschi.

Servire a 18°C.



It has always been considered the wine of friendship and ideal in company. Thanks to the particular composition of the soil, this dolcetto has not only a remarkable structure but it is also vinous and rich in gustatory sensations. It has a bright ruby red colour and an harmonic flavour and with moderate acidity.

Grape variety: Dolcetto.

Geographical Location: Langhe (CN)
Piedmont, Italy.

Vineyard characteristics: Well-exposed and hilly vineyards of variable age. The soil is sandy and the vines are cultivated with the Guyot system.

Vinification: Crushing and de-stemming of the manually harvested and perfectly ripe grapes. Fermentation with maceration on the skins for 6-8 days. Racking and immediate control of the malolactic fermentation.

Maturation and aging: Stored in steel tanks and vitrified cement for 4-6 months, then bottled.

Organoleptic characteristics: Bright ruby red colour, vinous and pleasant fragrance; dry and aromatic flavour of moderate acidity.

Accompaniments: Appetizers, cold cuts, pasta, whitemeats, mushrooms based dishes and fresh cheese.

Served at 18°C.