alessandro mo
COAZZOLO

DOLCETTO D'ALBA

Denominazione di origine controllata



Vitigno: 100% Dolcetto

Zona di Produzione: Coazzolo (Asti), Italia

Esposizione vigneti: est

Vendemmia: inizio settembre, manuale

Resa per ettaro: 90 q.li

Alcool: 12,5-13% vol.

Vinificazione: diraspatura e pigiatura dell'uva appena raccolta; lunga macerazione delle bucce per tutta la durata della fermenzazione alcolica, con frequenti rimontaggi alternati a délestage. Svolge la fermentazione malolattica e successivamente riposa in serbatoi di acciaio inox per alcuni mesi.
Imbottigliamento: tarda primavera o inizio estate.

Caratteristiche: colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo fruttato ampio e persistente, con sentori di ciliegia, mora e lampone. Di medio corpo, la sua spiccata morbidezza ne fa un vino dall'ottima bevibilità. Piacevole il tannino vellutato che lo caratterizza e il finale ammandorlato.

Abbinamenti: la sua facilità di beva ne fa un un vino da tutto il pasto. Predilige gli antipasti e i primi della tradizione piemontese, come vitello tonnato e tagliolini al tartufo.

Temperatura di servizio: 14-16°