

Belle Cave

Tintos – Itália – Piemonte

Giovanni Corino - Dolcetto d'Alba DOC 2019

DADOS BÁSICOS

- DOC: Dolcetto d'Alba
- Safra: 2019
- Casta: Dolcetto
- Vinhedo em La Morra
- Cultura “raisonnée”
- Vinhas com exposição Oeste
- Solo: argilo-calcário
- Colheita manual
- Rendimentos: 47 hl / hectare
- Teor alcóolico: 14,5%

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

- Vinificação: 5 a 7 dias de maceração com temperatura entre 25°C e 30°C, em tanques rotativos. 3 a 4 semanas de fermentação em tanques de inox termo reguladas, leveduras indígenas. A fermentação malolática ocorre nos mesmos tanques.
- Maturação: 8 a 10 meses tanques de inox.

DEGUSTAÇÃO

- Cor: vermelho cereja.
- Nariz: frutas vermelhas frescas.
- Boca: corpo médio, elegante, com boa presença de frutas vermelhas e final de boca fresco.

CONSELHOS PARA SERVIR

- Temperatura: 15° a 16°.
- Harmonização: embutidos e frios, carnes vermelhas magras grelhadas.
- Tempo de guarda: 4 anos.

