



Dolcetto d'Alba DOC 2020

Itália

Sobre o vinho

Um Dolcetto clássico com uma cor rubi profunda e uns reflexos púrpuras. O vinho mostra notas de framboesa esmagada fresca e um toque de violeta no nariz. Na boca, tem um corpo médio, um álcool bem integrado e um final que volta nos sabores mais frescos de frutas vermelhas.

Harmonização

O vinho versátil do dia a dia do Piemonte que combina perfeitamente com típicos risotti e gnocchi da região.

**Temperatura de Serviço**

Entre 16 e 18°C.

**Tempo de Decantação**

Nao há necessidade.

**Tempo de Guarda**

Até 5 anos.



Vinícola
Cantina del Nebbiolo



Região
Dolcetto d'Alba DOC - Piemonte



Uvas
100% Dolcetto.



Vinhedo
Os vinhedos estão localizados em solos calcários nos vilarejos de Alba, Barolo, Barbaresco e Trezzo Tinella. Rendimentos limitados. Colheita manual.



Vinificação
Após uma triagem rigorosa dos bagos, maceração com as peles a uma temperatura de 25°C. Fermentação alcóolica e maloláctica completa.



Teor Alcoólico
12,5% Vol.



Conteúdo
750 ml



Safra
2020



Amadurecimento
O vinho estagia em tanques de aço inox, em tanques de concreto e em botti (Grande (tonel de carvalho tradicional na Italia).