Dolcetto d'Alba Doc

Madonna di Como

Colore: rosso rubino brillante con intensi riflessi violetti.

Profumo: intenso, mette in evidenza aromi fruttati quali viola selvatica e polpa di mora

Sapore: in bocca il vino offre un equilibrio gustativo armonioso e complesso, di frutta fresca con la giusta dose di tannini, nel finale lungo appare una nota mandorlata

Vitigno: Dolcetto in purezza

Zona di produzione: Vigneti posti a Madonna di Como, nel comune di Alba. Terreno calcareo argilloso, esposizione sud-est. Altitudine compresa tra i 280 e i 300 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 80 quintali, severi diradamenti in vigna80 quintali, severi diradamenti in vigna.

Epoca della vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra i 24° e 26° gradi per la durata di 8/10 giorni, frequenti rimontaggi e successiva fermentazione malolattica.

Affinamento: in acciaio inox per 6 mesi

Durata del vino: vino che esprime le sue piacevolissime caratteristiche nei primi 3/4 anni di vita

Temperatura di Servizio: 15°/16° C

Abbinamenti gastronomici: Grazie alle sue caratteristiche di freschezza e ottimi profumi, si abbina bene con antipasti piemontesi come carne cruda all'albese, insalata russa, vitello tonnato e primi piatti come tajarin e agnolotti, ottimo con carni rosse e bianche. Un dolcetto d'Alba dal gusto caldo e suadente, con un suo carattere tutto Madonna di Como!

Azienda Agricola Pietro Rinaldi
Fraz. Madonna di Como, 86 – 12051 Alba (Cn) - Tel. +39.0173.360090 / Fax +39.0173.228065
info@pietrorinaldi.com - www.pietrorinaldi.com