



PERTINACE DOLCETTO D'ALBA

DOLCETTO D'ALBA DOC este un vin roșu emblematic al regiunii Piemont, Italia, elaborat exclusiv din strugurii autohtoni Dolcetto. Denumită „dulcețică” în italiană datorită zaharurilor naturale ale strugurilor, această varietate produce însă un vin sec, proaspăt și accesibil, cu o aciditate moderată și taninuri delicate. Spre deosebire de vinurile robuste Barolo sau Barbaresco, Dolcetto d'Alba este apreciat pentru caracterul său vibrant și imediat, fiind ideal pentru consum tânăr, în primii 3–5 ani de la recoltă. Vinul reflectă simplitatea rafinată a terroir-ului piemontez, oferind o experiență plăcută și versatilă.

TERROIR

VIILE : Strugurii provin din podgoriile situate în localitățile Treiso și Alba, cu o suprafață totală de 20 de hectare. Viile sunt orientate către sud, sud-est și sud-vest, beneficiind de o expunere optimă la soare.

PERIOADA DE RECOLTARE : Manuală, în a doua decadă a lunii septembrie, când strugurii ating maturitatea fenolică optimă, păstrând aciditate și aromă proaspătă.

VINIFICATIE: Fermentația se desfășoară pe o perioadă de 8-10 zile în tancuri de oțel inoxidabil, la temperatură controlată. După fermentație, vinul este maturat timp de 6 luni în tancuri de oțel inoxidabil pentru a-și păstra prospețimea și caracterul fructat.

ASOCIERI CULINARE

Dolcetto d'Alba DOC se potrivește bine cu o varietate de preparate, de la aperitive la feluri principale din bucătăria italiană și internațională. Este ideal alături de pizza, carne albă și paste.



SOIURI DE STRUGURI

100% Dolcetto

TIP DE VIN FORMAT
Vin roșu sec 0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE
16 - 17 °C

ZAHAR REZIDUAL

-

GRADUL ALCOOLIC
12,5–13,5% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Roșu rubin intens, cu reflexe violacee

AROMA : Buchet proaspăt și floral, dominat de fructe roșii (cireșă, zmeură, coacăză) și note subtile de violetă, migdale prăjite și piper negru.

GUST : Ușor fructat, cu aciditate vie și taninuri moi, aproape catifelate. Finalul este mediu, cu o ușoară amărăciune plăcută și reminescente de cireșă neagră.

Vinuri de VIS

by DionysosCVS

Vini Italiani Stupendi