

Dolcetto d'Alba

DOC



Come nasce

La raccolta delle uve è una fase cruciale per il vitigno Dolcetto perché, in presenza di situazioni climatiche non favorevoli, tende a lasciar cadere parte dei suoi acini. La raccolta manuale è quindi essenziale e va condotta con cautela.

Dopo la pigiatura dei grappoli con diraspatura, il mosto sviluppa la fermentazione alcolica con una breve macerazione (5-6 giorni) in tini d'acciaio termocondizionati, in modo che le temperature di lavorazione non oltrepassino i 24-26° C. Conclusa la fermentazione alcolica, il vino prosegue con quella malolattica per avere una maggiore stabilità. Poi, resta a riposare per alcuni mesi in contenitori di acciaio.

Come berlo

A tavola, il Dolcetto d'Alba dimostra tutta la sua versatilità e accompagna con eleganza i piatti di un pasto intero, anche se predilige i piatti di entrata a base di carne, i salumi freschi e di media stagionatura, i formaggi e la fonduta, i piatti della cucina veloce e informale.

DENOMINAZIONE

DOC

VIGNETO

Dolcetto

ALTITUDINE

240-280 m slm

ESPOSIZIONE

Da Ovest a Sud-Ovest

TERRENO

Calcareo-argilloso

Musso



Barbaresco (CN)
Via Domizio Cavazza 5 | 12050

TEL. +39 0173 635129
MAIL mussobarbaresco@gmail.com