

Vietti



Dolcetto d'Alba Tre Vigne 2021

Denominazione: Dolcetto d'Alba D.O.C.

Varietà: Dolcetto 100%

Vinificazione: Uve provenienti da vigneti siti nelle colline delle Langhe con una densità media di 4.500 viti per ettaro coltivate a Guyot. Il terreno è calcareo-argilloso. La fermentazione avviene in acciaio per circa una settimana, con diversi "délestages" per l'estrazione del colore e numerosi rimontaggi giornalieri. La fermentazione malolattica viene effettuata in acciaio.

Invecchiamento: Solo in vasche di acciaio.

Descrizione: Colore rosso porpora con sfumature viola leggero. Aromi di more, lamponi. Note minerali e di mirtillo. Corpo medio, tannini soffici, acidità moderata e buon equilibrio.

Abbinamenti: Verdure grigliate, piatti casual come pizza, panini e pasta con sughi leggeri.



Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 • 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia • Tel. +39 0173 62825 • Fax +39 0173 62941
info@vietti.com • www.vietti.com