



ACQUISTATO IL

Dolcetto d'Alba DOC

2017

Semplicemente, Dolcetto



Semplice, diretto, quotidiano: ecco le caratteristiche che cerchiamo in un Dolcetto. Un vino della tradizione piemontese, un vino che è buono da bere a tavola, nei momenti conviviali. Un vino da condividere e gustare in compagnia. E il Dolcetto di Gabutti Boasso è proprio come piace a noi!

La famiglia Boasso fa vino a Serralunga dal 1970. I 7 ettari di vigneto si trovano tutti nel comune di Serralunga d'Alba (CN), nelle sottozone Gabutti, Meriame e Margheria. I protagonisti sono i vini autoctoni piemontesi, tutti caratterizzati da uno stile spiccatamente tradizionale: Barolo, Barbera e Dolcetto d'Alba, e poi Roero Arneis DOCG, Moscato d'Asti DOCG e Langhe Rosso DOC. Le bottiglie prodotte sono circa 30.000 all'anno.

La Vigna

Terreno Unita' di Serralunga d'Alba, formazione di Lequio; sabbia ed arenaria giallo-rossastra si alternano a marne siltose grigie; tessiture franco-limosa.

Esposizione Ovest, 260 m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Dolcetto 100%

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 16-18°

Quando Berlo Entro un anno da oggi

Abbinamento Ideale con antipasti e primi piatti, bene anche con carni bianche e rosse ai ferri e formaggi mediamente stagionati.

Vinificazione Vendemmia manuale; fermentazione in acciaio alla temperatura controllata di 28° per 8-10 giorni, con rimontaggi giornalieri; riposo in tini di cemento o acciaio per 8-10 mesi; il vino non viene filtrato e completa l'affinamento in bottiglia.

Sensazioni Colore rosso rubino con riflessi granato; al naso sentori di frutta matura; bocca viva, ricca e persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821