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 convididere 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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821