



ACQUISTATO IL .....

Dolcetto d'Alba Doc

2016

## Un ottimo Dolcetto



Un ottimo Dolcetto, questo di Az. Agr. Rusél: di un bel colore rosso violaceo, con profumi di viola, strutturato e dal finale asciutto. Un Dolcetto che si stacca dalla massa e che vale davvero la pena di provare...e riprovare..e riprovare!

Azienda Agricola Rusél è una realtà giovane, che nasce a Barbaresco nel 2009 grazie a Marco Rosselli, cresciuto in mezzo alle colline langarole seguendo mamma e papà in vigna da quando ha imparato a camminare. Marco ha deciso di scegliere la terra, cominciando a vinificare partendo dall'azienda viticola di famiglia, successivamente ampliata e trasformata. Al momento l'Azienda conta circa 10 ettari di vigneti posti sulle splendide colline delle Langhe, divisi nei comuni di Neive, Treiso e Barbaresco. L'uva prodotta viene vinificata nella cantina in Frazione Tre Stelle per la produzione di Langhe Nebbiolo, Langhe Chardonnay, Dolcetto d'Alba e Moscato d'Asti. Dal 2012 è aperto, adiacente alla cantina, un locale per la degustazione e la commercializzazione dei vini dell'azienda e di prodotti tipici.

Svinando®

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Calcareo
<b>Esposizione</b>	Sud-est, 300 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4600 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Dolcetto 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	17°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 1 anno da oggi
<b>Abbinamento</b>	Carne cruda, pasta all'uovo, carni bianche come coniglio o pollo.
<b>Vinificazione</b>	In acciaio. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Macerazione di 5 giorni. Successiva fermentazione senza le bucce che vengono pressate e inviate in distilleria. Fermentazione malolattica in acciaio.
<b>Sensazioni</b>	Colore rosso rubino con riflessi violacei; al naso è fruttato con note floreali; in bocca è strutturato con tannini morbidi e buona persistenza

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