



ACQUISTATO IL

Dolcetto d'Alba DOC "Pian Cavallo"

2019

Il gusto della semplicità



Svinando

Il gusto della semplicità. E' sintetizzata bene in queste poche parole la ragione della piacevolezza di questo interessante rosso piemontese. Un vino semplice ma non banale. Un calice da bere con soddisfazione in mille occasioni diverse, senza dover necessariamente aspettare "l'occasione giusta". Per la sua versatilità, principalmente, ma anche per l'ottimo rapporto qualità prezzo. Dolcetto in purezza affinato in acciaio, questo vino si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si fa apprezzare soprattutto per la sua fresca gioventù. Domina una sensazione piacevolmente vinoso, con richiami immediati alla frutta rossa croccante. In bocca, invece, si scopre con sorpresa un vino secco, decisamente asciutto, caratterizzato da un corpo medio e una persistenza piacevolmente lunga. Beviamolo subito, entro qualche anno, per godere a pieno di questa grande freschezza e immediatezza. L'abbinamento ideale? Dall'antipasto al secondo. Dove c'è piacevolezza, lui saprà valorizzarla.

Una bella azienda familiare. Fondata nei primi anni Cinquanta da Giuseppe Negro, si trova nel comune di Neive, una delle zone più rinomate per la produzione dei vini tipici albesi. L'azienda Negro è da sempre un punto di riferimento per la qualità dei suoi vini, protagonisti sia in Piemonte che su tanti mercati internazionali. Oggi alla guida di cantina e vigneti c'è Giorgio Negro, enologo e figlio del fondatore, che prosegue sulla strada indicata dal padre, facendo di piccole vinificazioni super curate un grande vanto per l'azienda.

La Vigna	
Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Dolcetto 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Accompagna bene tutto il pasto
Vinificazione	FERMENTAZIONE: Fermentazione e macerazione in acciaio per circa 2 settimane ad una temperatura controllata di 26° C., cui segue la fermentazione malolattica. MATURAZIONE: Circa 8 mesi in acciaio.
Sensazioni	Colore: rosso rubino con riflessi violacei. Profumo: vinoso, intenso e fruttato con sentori di ciliegia. Sapore: secco, asciutto, di medio corpo.

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