



ACQUISTATO IL .....

"Munfrina" Dolcetto d'Alba DOC 2023

2023

## Fragranza e freschezza



Svinando®

Dolcetto al 100%, proveniente da un vigneto situato nel comune di Treiso, in Piemonte. Questo rosso targato Pelissero si distingue per la sua struttura decisa ma elegante, frutto di un terroir unico e di una lavorazione attenta. Le vigne, situate a 300-400 metri sul livello del mare, godono di un microclima e di un terreno particolare, in grado di conferire al vino caratteristiche uniche. La vinificazione del Munfrina è pensata per esaltare le caratteristiche del vitigno. Le uve vengono vendemmiate a mano e sottoposte a una breve macerazione, che può durare anche solo 4-5 giorni. Questo permette di preservare la fragranza e la freschezza del frutto, evitando l'estrazione di tannini troppo aggressivi. La fermentazione avviene poi a temperatura controllata e successivamente il vino affina in acciaio per circa 6 o 7 mesi, prima di essere imbottigliato e riposare per un altro mese in cantina. Nel calice si presenta con un colore rosso violaceo intenso e molto brillante. Al naso offre un bouquet di profumi fruttati intensi e varietali, che spaziano dalla ciliegia rossa alla marasca. In bocca, invece, si distingue per la sua struttura decisa ma elegante, con tannini morbidi e vellutati che si integrano bene con la componente acida e alcolica. Il finale è persistente, con un retrogusto leggermente amarognolo, tipico del vitigno Dolcetto. È il compagno ideale per antipasti piemontesi, salumi stagionati, formaggi freschi e primi piatti saporiti. Si sposa inoltre a meraviglia con carni rosse, pollame e selvaggina.

Tra la torre medievale di Barbaresco e il castello di Guarene, immersa tra il Roero e le dolci colline delle Langhe, sorge la cantina Pelissero. Nelle vene della famiglia scorre sangue "langarolo". La loro filosofia si basa su un connubio perfetto tra tradizione e innovazione: raccogliere per seminare, ovvero guardare al futuro con rispetto per il passato. Oggi i vini di Pelissero, esaltano le diverse varietà tipiche del territorio, dalla Barbera, al Nebbiolo e al Dolcetto. Ogni uva è coltivata sul terreno a lei più congeniale, rispettando la natura e le sue sfumature. Il risultato? E' qui da provare! Un'esperienza da non perdere per tutti gli amanti del vino di qualità.

### La Vigna

**Terreno** di medio impasto, con vene di sabbia rossa leggermente superiori rispetto alla media della zona

**Esposizione** Sud

**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Dolcetto 100%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3-5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** temperature controllate in fermentazione e brevi macerazioni, a volte anche solo di 4/5 giorni, per preservare il più possibile la fragranza e la serbevolezza. Successivamente, dopo una prima decantazione a freddo, viene mantenuto per circa 6/7 mesi in acciaio e un mese in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Sensazioni** L'impatto visivo è di un bel rosso violaceo intenso molto brillante. Le impressioni olfattive denotano profumi fruttati molto aperti e varietali, che spaziano dalla ciliegia rossa alla marasca. In bocca la complessità gustativa è ben amalgamata tra le varie componenti tanniche, acide ed alcoliche, le quali rendono il vino sapido ma molto piacevole. Il retrogusto leggermente amarognolo, che ricorda la mandorla, è la vena di tipicità presente in questo vitigno.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821