



ACQUISTATO IL

Brusalino Dolcetto d'Alba DOC

2016

Un buon Dolcetto!



Davvero un buon Dolcetto quello di Cascina Fonda: tipici accenni fruttati, bel colore violaceo, buon corpo e asciutto sul finale. Ottimo come rosso da aperitivo.

Secondino Barbero ha fondato Cascina Fonda nel 1963. Dal 1988 sono i figli Massimo e Marco a occuparsi dell'azienda. La cantina è stata completamente ristrutturata tra il 1995 e il 2000. I vigneti si estendono su 12 ettari tra i comuni di Mango e Neive, esposti a sud-est. Si producono quattro vini (Moscato, Brachetto, Dolcetto e Barbaresco) in tredici tipologie. L'identità del marchio Cascina Fonda si fonda però da sempre principalmente sul Moscato, simbolo di un territorio che poco prima della vendemmia si colora di giallo oro, quello delle sue uve. Le bottiglie prodotte sono circa 120.000 all'anno.

La Vigna	
Terreno	Calcareo-marmoso
Esposizione	Sud, 300m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Dolcetto 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Antipasti e primi
Vinificazione	Vinificazione in rosso, con fermentazione a temperatura controllata a 26° C., a cappello emerso con rimontaggi giornalieri e svinatura dopo 4-5 giorni di macerazione.
Sensazioni	Buon dolcetto, accenni fruttati, bel colore violaceo, buon corpo e asciutto sul finale

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821