

FRATELLI CALORIO

DOLCETTO D'ALBA

denominazione di origine controllata



VITIGNO

dolcetto

COMUNE

Alba - Mango

ESPOSIZIONE

sud, sud ovest

SUOLO

argilloso, calcareo

VENDEMMIA

fine settembre - manuale in cassette



CANTINA

diraspatura e pigiatura dell'uva - fermentazione in tini d'acciaio a 25/26 °C per 5/6 giorni con frequenti rimontaggi e follature - affinamento in serbatoi d'acciaio - imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia

PROFILO ORGANOLETTICO

colore: rosso rubino intenso

profumo: intenso, fresco con sentori di fragole, ribes e violetta

sapore: leggermente tannico, note di frutti rossi maturi, finale tipicamente e piacevolmente amarognolo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20 °C

ABBINAMENTI

TAGLIATELLE AL RAGÙ, POLLO ARROSTO E FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA