



Dolcetto d'Alba 2022

Il dévoile une robe rubis. Au palais, ce dolcetto séduit avec son arôme typique d'amande. Vin en demi-corps à la une finale agréable.

Producteur	Mauro Sebaste
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Piémont
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Dolcetto
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320742
Accord mets et vins	Pâtes, Grillades, Antipasti



Vinification

Les raisins récoltés et sélectionnés à la main sont soigneusement choisis pour la suite du traitement. Après le pressurage doux, la fermentation a lieu sur les peaux pendant environ 6 à 8 jours dans des cuves en inox à température contrôlée. Après le soutirage, on procède à la fermentation malolactique, puis le vin est affiné pendant 6 à 8 mois dans des cuves en acier.

