



Dolcetto d'Alba 2022

Nel calice sfoggia una veste rosso rubino. Al palato, il Dolcetto è caratterizzato dal tipico aroma di mandorle. Di medio corpo con finale gradevole.

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Produttore | Mauro Sebaste |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Piemonte |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.5 % |
| Temperatura di degustazione | 14° - 16° |
| Invecchiamento | fino a 2028 |
| Vitigni | Dolcetto |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 320742 |
| Adatto a | Pasta, Carne alla griglia, Antipasti |



Vinificazione

Le uve raccolte e selezionate a mano vengono accuratamente scelte per la successiva lavorazione. Dopo una pressatura soffice, la fermentazione avviene sulle bucce per circa 6-8 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la svinatura, si svolge la fermentazione malolattica e il vino matura per 6-8 mesi in vasche di acciaio inox.

