

DOGLIANI DOCG BRICCO ROSSO

Tipo di vino: Dogliani D.O.C.G BRICCO ROSSO

Specie di uva: Questo vino con una lunga e gloriosa tradizione, è prodotto 100% con uve provenienti esclusivamente da Vitigno Dolcetto dalle nostre colline del Bricco Rosso

Area di produzione: “Estate Bricco Rosso”
Italia – Piemonte – Colline Sud-Ovest delle Langhe

Caratteristiche organolettiche:

Rosso rubino intenso con striature viola e alcuni riflessi violacei. Profumo intenso e persistente, ricorda la viola e le primule, ricorda la primavera. Sapore ampio, moderatamente acido, di buon corpo, molto armonico ed equilibrato.

Processo di vinificazione:

Le uve vengono precedentemente separate dai raspi con attrezzature speciali e successivamente pressate, il prodotto viene poi convogliato in serbatoi di acciaio dove la fermentazione avviene a circa 24 ° C. Dopo la fermentazione tumultuosa che può durare circa una settimana, il prodotto continua la sua evoluzione con una leggera fermentazione fino al consumo degli zuccheri

Invecchiamento:

Il Dolcetto è affinato in botti di rovere per circa 6 mesi.

Consigli di servizio:

Può essere servito con ogni piatto, si abbina particolarmente bene con selvaggina, pasta e tutti i tipi di formaggio.

