



# DOLCETTO D'ALBA

Giovane, invitante, profumato.  
Un must per chi cerca la tradizione.

Il Dolcetto è un pezzo di storia delle Langhe, un rosso giovane piacevole da sorseggiare con i piatti tipici. Secco, di buon corpo, morbido, equilibrato, leggermente tannico, abbastanza persistente.

## SCHEMA TECNICA

**Tipo di vino:** rosso

**Denominazione:** Dolcetto d'Alba di Treiso

**Classificazione:** D.O.C.

**Zona di produzione:** Treiso

**Uvaggio:** Dolcetto

**Tipo di terreno:** marna grigia, sabbia

**Esposizione:** Sud-ovest

**Vinificazione ed invecchiamento:** vinificazione in rosso, fermentazione in vasche d'acciaio

**Colore:** rosso brillante, con riflessi violacei

**Sapore:** secco, di buon corpo, morbido, equilibrato, leggermente tannico, abbastanza persistente

**Profumo:** intenso, fine, fruttato

**Abbinamenti:** antipasti, salumi, primi piatti

**Temperature di servizio:** 16° C

**Grado alcolico:** 12,5% vol. circa

