



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Langhe Dolcetto

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Dolcetto 100%

Nei nostri vigneti pratichiamo un sistema culturale sostenibile, seguendo il protocollo di produzione del **SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA**

Vigneto: Il Ciliegio, comune di Castellinaldo d'Alba (CN)

Vinificazione: macerazione sulle proprie bucce in botti di acciaio per cinque-sei giorni a temperatura controllata di 28°C

Maturazione: 6 mesi in vasche di acciaio inox; affinamento in bottiglia per 3 mesi

Gradazione: 13 % Vol.

Caratteristiche: il colore è rosso rubino intenso, con importanti riflessi violacei. Il naso trova intense sensazioni di frutta rossa unite a note di mandorla dolce. In bocca il vino risulta ricco, pieno e avvolgente pur mantenendo la freschezza di fondo, con tannini esuberanti ma equilibrati che riescono a coniugare eleganza, prontezza e facilità di bevuta.

Abbinamento: antipasti leggeri, primi piatti, verdure lessate; è il classico vino da tutto pasto dei piemontesi.

Longevità: 2-3 anni

