

DOLCETTO D'ALBA DOC - DINO

Il Dolcetto d'Alba DINO viene prodotto utilizzando le uve provenienti dal vigneto più alto di quota dell'Azienda, situato a circa 600 m.s.l. Le uve vengono rigorosamente selezionate e raccolte manualmente verso metà/ fine Settembre, segue poi una vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, al fine di preservare tutti i sentori primari dell'uva. Questo vino seguirà poi un meticoloso processo di affinamento prima dell'imbottigliamento che normalmente avviene nell'estate successiva.



Vitigno: 100% Dolcetto

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: tipiche sensazioni fruttate con una lieve nota speziata. Buona persistenza.

Gusto: pieno e molto persistente in bocca con una calda sensazione retro nasale e note che ricordano il pepe ed il cioccolato.

Gradazione alcolica: 14 % Vol