

Dolcetto d'Alba "Bricco Pavia"

Processo produttivo

La vendemmia avviene in cassetta, dopo diraspa-pigiatura l'uva viene fatta fermentare a temperatura controllata (28° C) con rimontaggi giornalieri; la svinatura avviene dopo 4 – 5 giorni di macerazione ed ultimata la fermentazione alcolica il vino viene travasato alcune volte al fine di favorire l'illimpidimento. La fermentazione malolattica avviene poco dopo l'alcolica quindi il vino viene lasciato affinare in acciaio fino alla primavera successiva. A questo punto, dopo una leggera filtrazione il vino viene imbottigliato e venduto dopo un mese d'affinamento in bottiglia.

Degustazione

Colore rosso granato intenso vivo con riflessi violetti. Olfatto netto ampio con note di ciliegia matura, viola e mora. Gusto pieno sapido armonico leggermente asciutto nel finale.

Commento

Vino rosso di pronta beva e considerato "da tutto pasto": da il meglio di sé già poco dopo l'imbottigliamento e si conserva fresco e caratteristico per 3 – 4 anni. Si abbina molto bene ai salumi, tutti gli antipasti ed i primi piatti di pasta.



AZIENDA AGRICOLA VIETTO

Cantina e uffici: Località Panerole, 16 - 12060 Novello (CN)

Tel/Fax +39 0173 731379 - E-mail: info@vietto.it

www.vietto.it