

Dolcetto d'Alba "Bricco Pavia"

Herstellungsprozess

Die Weinlese erfolgt in Kisten, danach werden die Weinreben entrappt, bei konstanten 28°C eingemaischt und täglich untergetaucht. Die Pressung erfolgt nach 4-5 Tagen. Sobald die alkoholische Gärung beendet ist, wird der Wein durch Abstich geklärt.

Die malolaktische Gärung erfolgt kurz nach der alkoholischen, daher wird der Wein zur Reifung bis zum Frühling in Stahltanks gelagert. Nach einer leichten Filtration wird der Wein abgefüllt und nach einem Monat Reifung in der Flasche verkauft.

Verkostung

Intensives und lebendiges Granatrot mit leichten violetten Schimmern.
Reintöniger Duft mit Aromen von reifen Kirschen, Veilchen und Brombeeren.
Harmonischer Wein mittleren Körpers, ein wenig trocken mit angenehmen und langanhaltenden Abgang.

Anmerkung

Süffiger, unkomplizierter Wein, der sich für jeden Anlass eignet. Schon kurz nach der Abfüllung kann er genossen werden und hält sich 3-4 Jahre lang frisch.

Für Salami, alle Vorspeisen und Nudelgerichte.



WEINBAUBETRIEB VIETTO

Weinkeller und Büros: Ortsteil Panerole, 16 - 12060 Novello (CN)

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

www.vietto.it