

ROSA'

MONFERRATO DOLCETTO DOC

Vigneti d'origine

- Vitigno: varietà dolcetto.
- Terreni: limosi-argillosi con levata percentuale di calcare
- Età delle viti: 10 anni.
- Metodo potatura: guyot.
- Altitudine: circa 300 metri s.l.m.
- Vendemmia: seconda metà settembre
- Imbottigliamento: mese di agosto dell'anno successivo alla vendemmia
- Zona di produzione e di imbottigliamento: Cascina Montariolo.
- Resa: 70 quintali per ettaro pari a 50 hl di vino.

Vinificazione

- La vendemmia è totalmente a mano, le uve vengono raccolte e subito avviate alla vinificazione nel giro di 1 ora.
- Durata macerazione: 7 giorni condotta con rimontaggi e follature
- Temperatura di fermentazione: controllata a 28°
- Affinamento in botte d'acciaio per 10 mesi.

Dati tecnici Monferrato Dolcetto 2014:

Acidità Totale: 5,02 g/l

Acidità Volatile: 0,56 g/l

Anidride Solforosa: 57 mg/l

Estratto non riduttore: 26,3 g/l

Titolo alcolometrico: 13%

Zuccheri totale: 3,7 g/l



ROSA'

MONFERRATO DOLCETTO DOC

Caratteristiche del vino

- Colore: rosso rubino intenso con riflessi porpora.
- Profumo: intenso e persistente, fine, con sentori di ciliegia durona, lampone, prugna nera e di mandorla.
- Sapore: secco, armonico, caldo, appena fresco e sapido, piacevolmente tannico. Retrogusto: vena tannica, e note fruttate con retrogusto di media tannicità.
- Temperatura di servizio: 16-18°
- Conservazione: il vino in bottiglia è pronto, ma per almeno 3-4 anni si affina, migliora le sue caratteristiche ed acquista eleganza.

Abbinamenti

Si accompagna bene a i primi conditi con sugo di carne, tagliatelle con sugo di coniglio, ravioli con ragù di carni bianche, i piatti a base di carne della cucina classica e piemontese coniglio in casseruola, toma stagionata un mese, salsiccia.

Riconoscimenti:

Dolcetto 2016: Guida I Migliori Vini italiani di Luca Maroni 90 pt

