



Dolcetto d'Alba

denominazione di origine controllata

Il Dolcetto ha un rapporto secolare con la Langa, che lo colloca sulla tavola quotidianamente: "non è un vero pasto se non c'è un bicchiere di Dolcetto". Il nome si riferisce alle caratteristiche dell'uva, dal sapore dolce e invitante, non al vino che invece è sempre secco.

Dal colore rosso rubino con riflessi violacei, ha profumi intensi, vinosi, di frutta rossa, mora, lampona. Al palato è secco, di buona struttura, morbido e piacevolmente fresco, con un finale finemente tannico e unico.

Vitigno Dolcetto 100%.

Vigneti presenti nei Comuni di Grinzane Cavour e Alba.

Altitudine 200 – 350 m slm.

Esposizione Sud – Sud Est.

Terreni magri, poco profondi, dove il vitigno trova condizioni ideali per conferire grappoli bilanciati e per raggiungere maturazioni ideali.

Raccolta manuale in cassette. Prima decade di Settembre.

Vinificazione le uve fresche vengono diraspate e vinificate a temperatura controllata, con rimontaggi e qualche leggera follatura, mantenendo basse le temperature di fermentazione per preservare i suoi profumi fruttati.

Affinamento fermentazione malolattica e affinamento in vasche di cemento di 70 anni, senza alcuna stabilizzazione e chiarifica. Il vino viene imbottigliato a fine primavera, per trascorrere l'estate in bottiglia ed essere pronto per l'autunno.

Abbinamento Ideale con aperitivi, pane salumi e affettati, antipasti, insalate, pasta al pomodoro e carni bianche.

Temperatura di servizio 16-18 °C, da bersi anche più fresco in calde giornate.



BRUNA GRIMALDI®

Azienda Agricola Bruna Grimaldi s.s.a.
Sede cantina per visita e degustazione
Via Parea, 7 – Grinzane Cavour (CN)
12060 – Italia

www.grimaldibruna.it

Tel. +39 0173.262094 Cel. +39 329.49.23.353
vini@grimaldibruna.it

