



ALESSANDRO RIVETTO

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VIGNETO:

Foglio 5 Partic. 149

Alt: 350m

Esposizione: ovest

Impianto: 2000

COMUNE: Alba

VITIGNO: 100% dolcetto. Vitigno autoctono piemontese

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: in seguito alla diraspa-pigiatura la fermentazione avviene a temperatura controllata

AFFINAMENTO: in acciaio fino all'imbottigliamento

CARATTERISTICHE: al naso prevalgono le sensazioni fruttate che ricordano i frutti rossi come la ciliegia e l'amarena. Il sapore è potente e persistente nel tempo, al palato risulta soffice e equilibrato. Il colore è rosso rubino violaceo brillante molto intenso, straordinaria è la ricchezza in estratti

ABBINAMENTI: è un vino a tutto pasto, ideale per primi piatti con sughi leggeri, carni bianche e verdure grigliate

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18 °C

AZ. AGR. ALESSANDRO RIVETTO

Fraz. Annunziata Loc. Ciotto, 53/B - LA MORRA (CUNEO)

info@alessandrorivetto.it

www.alessandrorivetto.it