



ALESSANDRO RIVETTO

# LANGHE DOLCETTO

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](mailto:info@alessandrorivetto.it)

[www.alessandrorivetto.it](http://www.alessandrorivetto.it)