

Dolcetto d'Alba D.O.C.



La vendemmia del Dolcetto d'Alba viene effettuata verso la metà di settembre. La raccolta prematura risente ancora del calore dell'estate e, con una scelta accurata delle uve, si ottiene un vino di bassa acidità e gradevole al palato. Le uve giunte in cantina vengono pigiate in vasche di inox e lasciato a macerare sulle bucce con frequenti rimontaggi al fine di ottenere il caratteristico colore.



Terreno: calcareo
Altitudine: 300 m slm
Coltivazione: Guyot
Gradazione: 13°-13,5°

Il Dolcetto d'Alba è un vino asciutto, mediamente corposo con una delicata vena di amarognolo. Si armonizza presto mantenendosi pieno, fragrante e gradevolmente vinoso. Si presenta con un colore intenso e tendente al violaceo, il profumo fresco e fruttato con note erbacee mentre il gusto risulta pieno e avvolgente con poca acidità. Si accompagna ottimamente ai piatti della tradizione ma anche a ricette più elaborate, un vino completo adatto a qualsiasi palato.



Azienda Vinicola LA GRISA Sas di
Taliano Pierangelo e C.
C.so A. Manzoni 83
12046 Montà (CN)
P.I: 01886780046
0173976250
info@lagrisa.com