



Fratelli Serio & Battista Borgogno

Dal 1897... vigneti e cantina in Cannubi

DOLCETTO D'ALBA



Denominazione: DOC

Zona di produzione: Comune di Barolo, Liste

Vitigno: 100% Dolcetto

VIGNETO

Tipologia Terreno: argilla e calcare

Esposizione: Sud

Altitudine: 270-300 m sul livello del mare

Anno d'impianto: 1975

Sistema d'allevamento: Guyot tradizionale

Superficie totale: 1,00 Ha

Vendemmia: manuale, effettuata a fine Settembre inizio Ottobre

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Macerazione: a cappello emerso di circa 6-8giorni in Tini di legno, con frequenti rimontaggi.

Fermentazione Malolattica: spontanea in acciaio.

Affinamento: in contenitori di acciaio, mantenendo la fragranza d'origine e terminando la sua lavorazione con l'affinamento in bottiglia.

Produzione annua: circa 6.000 bottiglie in funzione dell'annata.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore: rosso con riflessi violacei.

Profumo: Fresco, gradevolmente fruttato, ampio e piacevole, con nitidi sentori di confettura di frutti rossi.

Sapore: pieno, con reminescenze di more e lamponi e un piacevole retrogusto amarognolo.

Abbinamento gastronomico: Vino da tutto pasto. Ideale per un pasto leggero, aperitivi, con antipasti, primi, carni bianche, formaggi freschi e pizza.

Servizio a tavola: gradisce calici a tulipano di media grandezza ed una temperatura di servizio attorno ai 18°-20°C.