



VIGLIONE
AZIENDA VINICOLA

DOLCETTO D'ALBA Doc

CLASSIFICAZIONE Vino a Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO Dolcetto 100%

ZONA DI ORIGINE DELLE UVE Le colline lunghe e ripide delle Langhe Albesi, alla destra del fiume Tanaro.

EPOCA DI VENDEMMIA In genere le uve Dolcetto per questo vino si raccolgono nella seconda decade di settembre.

PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO 9.000 chilogrammi di uva

RESA DELL'UVA IN VINO 70%

MATURAZIONE MINIMA Pochi mesi dopo la vinificazione.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Prima di essere avviato al mercato, il vino affina per un mese circa in bottiglia coricata nel buio della cantina.

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: rubino intenso con chiari riflessi violetti di gioventù.
- Profumo: particolarmente fruttato, con sentori di ciliegia marasca, fresca e sotto spirito, etereo e appena accennato di spezie tipo pepe.
- Sapore: secco e rotondo, con bella nota finale amarognola. Ricca sapidità.
- A tavola: ama la tavola quotidiana, ma non disprezza quella della festa. E sulla tavola sa stare per tutto il tempo di un pasto, dai piatti di entrata fino anche al dolce, se proprio lo si vuole.

CONSERVAZIONE È vino eclettico, che ama la bella compagnia della tavola, quando è giovane e freschissimo e anche dopo un po' di attenta maturazione. Purché sia tenuto in spazi adeguati come le cantine e silenziose.

FORMATI DISPONIBILI La bottiglia da 0,75 litri e il Magnum da 1,5 litri

