Dolcetto d'Alba

ROSSO

INFO

Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Dolcetto
Suolo: Argille calcaree
Estensione del vigneto: 2,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.400
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 25 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione in botti di rovere da 25hl e macerazione sulle bucce di 12 giorni. Affinamento negli stessi contenitori per 12 mesi.
Solforosa totale: 26 mg/l
Bottiglie prodotte: 6.000

PRODUTTORE

CARLO VIGLIONE E FIGLI
Giulio Viglione

PERCHÉ

Il Dolcetto d'Alba di Carlo Viglione è un vino rosso semplice e casalingo. Il vino da pasto quotidiano delle Langhe: senza troppe pretese ma di grande beva. Una spremuta d'uva, dal sorso fruttato e fresco, con tannini ben integrati e un finale amarognolo di grande piacevolezza.

QUANDO

Quando dopo una settimana di convention e convegni tra grandi alberghi e ristoranti chic, avete voglia di un'esplosione di semplicità, recuperate una bottiglia di Dolcetto d'Alba e affettate il salame più fresco che avete. Casa vostra non vi sarà mai sembrata così bella.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it