

LANGHE D.O.C. DOLCETTO "Trifolau"

Il dolcetto è il vino più diffuso e più amato dai Piemontesi, delicato ed impegnativo in vinificazione, è il primo ad essere stappato in ogni occasione.

IL VIGNETO: Un vigneto di circa mezzo ettaro, tutto in esposizione ovest nel comune di Castellinaldo d'Alba.

I VITIGNI: Dolcetto al 100%

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA TERRENO: media collina con terreni sabbiosi

VINIFICAZIONE: macerazione carbonica e fermentazione in botte di acciaio

MATURAZIONE: l'imbottigliamento avviene in primavera. Dopo un breve affinamento in bottiglia viene messo in commercio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: in bocca si percepisce sapido, pieno, ancora giovane, con il caratteristico retrogusto amarognolo che si prolunga in una gradevole persistenza vinosa. Si beve giovane, ma ha la capacità di evolversi piacevolmente nei primi 3-4 anni di vita

ABBINAMENTI: ogni pietanza può essere accompagnata da un bicchiere di Dolcetto, ma soprattutto le entrate di salumi, le paste asciutte più saporite, il pollame, i formaggi piemontesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO "Trifolau"

Dolcetto is the most popular and beloved wine by Piedmontese people. It wants a delicate and demanding vinification, however it is the first wine to be uncorked on every occasion.

AREA OF PRODUCTION: a vineyard of about half a hectare in area, facing west in the municipality of Castellinaldo d'Alba

GRAPEVINE: 100% Dolcetto

VINE TRAINING SYSTEM: guyot

SOIL TYPE: sandy soil on medium hill strips

VINIFICATION: carbonic maceration and fermentation in stainless steel tanks

AGEING: it is bottled in spring, then after a short bottle ageing it is released for consumption

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: it tastes as a sapid, full and still young wine with a typical bitterish aftertaste, sensations exalted by a pleasant vinous persistence. It is advisable to drink it quite young even though it can pleasantly evolve in the first 3-4 years from its production

FOOD PAIRINGS: every kind of dish can be combined with a glass of Dolcetto, but above all starters of cold cuts, tasty pastas, chicken and Piedmontese cheese.

SERVING TEMPERATURE: 17-18°C

BOTTLE CAPACITY: 0.75 L

