



Dolcetto d'Alba DOC "Niurin"

VITIGNO: Dolcetto

PROVENIENZA: comune di Trezzo Tinella

ALTITUDINE: 390 m.

ESPOSIZIONE: sud-est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.

TERRENO: marnoso, argilloso e bianco tufaceo.

VINIFICAZIONE: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in vasche d'acciaio.

INVECCHIAMENTO: 5 mesi in vasche d'acciaio. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei intensi.

AROMA: vinoso, fruttato e particolarmente intenso.

SAPORE: asciutto, di buona persistenza, complesso ed elegante.

ABBINAMENTO: ottimo con antipasti, primi piatti e formaggi non stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C.