

DOLCETTO D'ALBA DOC COLOMBE'

Vitigno: Dolcetto

1° annata di produzione: 1969

Epoca di vendemmia

metà, fine settembre

Vinificazione

Diraspa-pigiatura

Fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 28°C in tanks di acciaio inox

Durata media macerazione: 5 giorni

Fermentazione malolattica in Novembre, in acciaio

Affinamento permanenza di alcuni mesi in tank di acciaio inox

Durata del vino

da 3 a 4 anni

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con pieni riflessi violacei. Profumo intenso, con sentori di ciliegia e prugna matura. Equilibrato, fresco, giustamente tannico, fragrante e vinoso dal retrogusto piacevolmente amarognolo.

Note sul vino e abbinamenti

Vino da tutti i giorni per la moderata alcolicità e l'ottima freschezza. Classico vino da tutta mensa, gradisce gli antipasti all'italiana, i primi piatti e i formaggi freschi.

