



DOLCETTO D'ALBA D.O.C. "PIANCAVALLO"

VITIGNO: Dolcetto.

FERMENTAZIONE: fermentazione e macerazione in acciaio per circa 2 settimane ad una temperatura controllata di 26° C., cui segue la fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: circa 8 mesi in acciaio.

CARATTERISTICHE:

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: vinoso, intenso e fruttato con sentori di ciliegia.

Sapore: secco, asciutto, di medio corpo.

NOTE: accompagna bene tutto il pasto, adatto ad un moderato invecchiamento. Temperatura di servizio 18-20° C.

GRAPE VARIETY: Dolcetto.

FERMENTATION: fermentation and maceration in stainless steel tanks for 2 weeks at a controlled 26°C followed by malo-lactic fermentation.

AGING: around 8 months in stainless steel tanks.

CHARACTERISTICS:

Colour: ruby red with violet reflections.

Bouquet: intense, fruity, with hints of cherry.

Flavour: dry, medium bodied.

NOTES: accompanies entire meal. Suitable for moderate aging. Serve at 18-20° C

WEINSTOCK: Dolcetto.

GÄRUNG: gärung und Maischung während ca. 2 Wochen bei kontrollierter Temperatur von 26°C; anschliessend malolaktische Säureumwandlung.

REIFE: ca. 8 Monate im Stahltank.

EIGENSCHALTEN:

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen.

Bukett: weinig, intensiv, erinnert an Kirschen.

Geschmack: trocken, herb, mittlerer Körper.

BEMERKUNGEN: geeignet für die ganze Mahlzeit, mässige Lagerfähigkeit. Trinktemperatur 18-20° C.

VIGNOLE: Dolcetto.

FERMENTATION: fermentation alcoolique en cuve d'inox pendant environ 2 semaines à température contrôlée de 26°C.

VIEILLISSEMENT: environ 8 mois en cuve d'inox.

CARACTÉRISTIQUES:

Robe: rouge rubis aux reflets violets.

Bouquet: vineux, intense et fruité aux senteurs de cerise.

Corps: sec, moyennement corsé.

CONSEILS: accompagné parfaitement tout le repas. Se prête à un vieillissement modéré. Servir à 18-20° C.