

MONFERRATO DOLCETTO (D.O.C.)

Caratteristiche del vitigno

Il Dolcetto è un antico vitigno autoctono del Piemonte.

Il vino è tipicamente di pronta beva per la sua gradevolezza dovuta alla naturale contenuta acidità fissa.

Si presenta con una tannicità varietale appena pronunciata e nel complesso le caratteristiche gustative sono armoniche con piacevole retrogusto ammandorlato.

Abbinamenti

Eccellente in abbinamento ad antipasti caldi e primi piatti, accompagna egregiamente tutto il pasto.

Disciplinare

Vitigno Dolcetto per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte.

Zona di produzione

La gran parte dei comuni della provincia di Asti.

Caratteristiche al consumo

colore: rosso rubino;

odore: vinoso, caratteristico, gradevole;

sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico.

Sensazioni olfattive particolari:

fruttato: drupe (frutta rossa matura – ciliegia)

fruttato: bacche (lampone)