SANTA VITTORIA

PIEMONTE DOLCETTO

DOC

Varietà uva: Dolcetto

Area di produzione: Langhe e Monferrato

Giacitura vigneti: Buone esposizioni, terreni di media collina

Terreno: Terreno calcareo

Sistema di allevamento: guyot

Epoca vendemmiale: inizio Settembre

Vinificazione: fermentazione alcolica in tini di acciaio inox per 6 - 8 giorni a temperatura di 24 - 25° C, cui segue la fermentazione malolattica.

Affinamento: una breve sosta nell'acciaio precede l'imbottigliamento, effettuato nella primavera successiva alla vendemmia. Viene messo in commercio dopo alcuni mesi di affinamento.

Note di degustazione: Vino limpido, di colore rosso rubino con riflessi violetti. Il bouquet è vinoso, fruttato, molto intenso, piacevole e persistente. Il sapore è piacevolmente secco, armonico e vellutato, con leggero retrogusto di mandorla. Mantiene la sua conservabilità fino a 4-5 anni, a seconda delle annate.

Abbinamenti: Trova ottimo accostamento ad antipasti caldi, primi piatti, verdure e carni non troppo elaborate.

SANTA VITTORIA

PIEMONTE DOLCETTO

DOC

Grape variety: Dolcetto

Growing location: Langhe and Monferrato

Vineyard position: south, south-west

Soil: Well-exposed, mid-hillside vineyards

Vine training system: guyot

Grape harvest: beginning of September

Vinification: fermentation in stainless steel vats for 6-8 days at a temperature of 24-25° C, followed by the malolactic fermentation.

Ageing: a short stay in steel precedes bottling, which is carried out in the spring following the harvest. The wine is released after a few months of ageing in the bottle.

Tasting notes: a clear, ruby-red wine with violet highlights. Its vinous bouquet is fruity, very intense and rather attractive and persistent. Nicely dry, well-balanced and velvety, it has a light almondy aftertaste.

Pairings: A fine match for hot hors-d'oeuvres, pasta, vegetables and not overly-elaborate meat dishes.