



Dolcetto d'Alba DOC

È il vino della tradizione di Langa, assolutamente secco, giovane e fragrante, dal colore rosso rubino con riflessi violetti e dai profumi fruttati intensi che ricordano la ciliegia. Il suo sapore asciutto e armonico, di acidità moderata e retrogusto piacevolmente amarognolo lo fa preferire con semplicità sulla tavola quotidiana per l'intero pasto, ma anche con salumi o formaggi per un rapido spuntino con gli amici.



DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: est, sud e ovest.

Composizione terreno: argilloso.

Densità Ceppi: circa 4800 ceppi per ettaro.

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: nella seconda decade di settembre.

Vinificazione: l'uva viene diraspata, pigiata, fatta fermentare con breve macerazione mosto-bucce, e successivamente avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene poi travasato più volte per favorirne l'illimpidimento e la separazione dalle fecce. Viene poi imbottigliato nella primavera successiva per conservarne al massimo le caratteristiche di freschezza e di vinosità tipiche di questo vitigno.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Vitigno: Dolcetto

Colore: rosso rubino più o meno marcato; riflessi di viola e mora.

Profumo: delicatamente vinoso, gradevole, fragrante, caratteristico, giovane e fresco che conserva i sentori dell'uva da cui prende origine e dove si riconoscono i profumi della ciliegia e della prugna.

Gusto: asciutto, rotondo, leggermente amarognolo, secco, di acidità moderata, di buon corpo, armonico ed equilibrato.

Abbinamenti gastronomici: da tutto pasto, o semplicemente per accompagnare formaggi e salumi nella più schietta tradizione langarola.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 12,5% vol

BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it