



Dolcetto d'Alba 2022

Nel calice sfoggia una veste rosso rubino. Al palato, il Dolcetto è caratterizzato dal tipico aroma di mandorle. Di medio corpo con finale gradevole.

Produttore	Mauro Sebaste
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Classificazione	DOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Dolcetto
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320742
Adatto a	Pasta, Carne alla griglia, Antipasti



Vinificazione

Le uve raccolte e selezionate a mano vengono accuratamente scelte per la successiva lavorazione. Dopo una pressatura soffice, la fermentazione avviene sulle bucce per circa 6-8 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la svinatura, si svolge la fermentazione malolattica e il vino matura per 6-8 mesi in vasche di acciaio inox.

