

Dolcetto d'Alba RUTUIN ^{DOC}

Dolcetto classico ma di personalità, dalle note floreali e fruttate ben evidenti. L'affinamento solo in acciaio gli conferisce una piacevole freschezza.

Vitigno: Dolcetto 100%

Vigneti: in La Morra

Giacitura: collinare, con esposizioni a est a 300 m. s.l.m.

Terreno: argilloso-calcareo

Resa ad ha: 56 hl.

Età media dei vigneti: 45 anni

Densità/ha: 6000 ceppi

Produzione annua: 5.000 bottiglie

Vinificazione: macerazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio

Grado alcolico: 13% - 13,5%

Acidità: 5,2 - 5,6 g/l.

Longevità: 3-4 anni

Descrizione: colore rosso rubino profondo. Intenso e croccante di amarena e piccoli frutti rossi contornati da una leggera sensazione speziata, in bocca è pieno e ricco di succosità, ben sostenuto dalla tipica vena tannica.

Retrogusto ampio e persistente.

Abbinamenti consigliati: si abbina molto bene a salumi, primi piatti e pietanze a base di carne bianca.

