




CASCINA
BOSCHETTI
Gomba
Azienda Agricola
Barolo - Italia

40°
ANNIVERSARIO
1977 - 2017

Dolcetto d'Alba
DOC

Il Vigneto

Ubicazione: Novello (Cuneo).
Posizione: Altitudine 300 m. s.l.m., esposizione sud-ovest.
Terreno: marna calcarea con strati di sabbia

La vite

Vitigno: Dolcetto 100%, vendemmia manuale con selezione dei grappoli.
Potatura: Guyot.
Densità: 4.400 viti per ettaro.

Il Vino

Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura; fermentazione a temperatura controllata con macerazione di 5-6 giorni sulle bucce; affinamento in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento; breve affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei
Profumo: bouquet fresco e vinoso
Sapore: gusto asciutto, con acidità moderata, leggermente amandorlato

Servizio

Servire ad una temperatura di 16-18 °C. in bicchiere a tulipano

Abbinamento

Salumi, agnolotti al pin burro e salvia, carni bianche, formaggi molli o semiduri.