



Langhe DOC Dolcetto 2022

Note di degustazione

VITIGNO: 100% uve **Dolcetto**

COLORE: rosso rubino intenso, con riflessi brillanti e sfumature violacee

PROFUMO: vinoso, caratteristico e gradevole che ricorda il mandorlo in fiore e la violetta

SAPORE: asciutto di buon corpo, armonico, piacevolmente fruttato (con sentori di marasca e mora), retrogusto ammandorlato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-16 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: vino da tutto pasto, ideale compagno della tavola quotidiana

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio

AFFINAMENTO: in acciaio

FORMATO: 0,75 l

DA BERSI: entro i tre anni successivi alla vendemmia



Recensioni

I Vini di Veronelli 2016 – 1 stella

I Vini di Veronelli 2015 – 2 stelle

Annuario dei migliori vini italiani 2014 – 87/100

I Vini di Veronelli 2014 – 2 stelle

I Vini di Veronelli 2013 – 1 stella

Annuario dei migliori vini italiani 2013 – 86/100

Vigna

AREA DI PRODUZIONE: Comuni del Roero

TIPO DI ALLEVAMENTO: tradizionale - guyot

KG DI UVE PER ETTARO: non oltre 100 quintali/ettaro

RESA DI VINO PER ETTARO: 7.000 litri

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 13 %

ZUCCHERI RESIDUI: < 4 g/l

SOLFOROSA TOTALE: < 100 mg/l

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

Az. Agr. Demarie Giovanni
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Vezza d'Alba
Tel./Fax +39 0173 65454
Email: demarie@demarie.com
P.IVA IT 02787030044

