

DOLCETTO D'ALBA DOC

Serralunga d'Alba
MASSOLINO

Un rosso che sa di tradizione, grazie alle sue distinte caratteristiche organolettiche il Dolcetto d'Alba DOC accompagna con eleganza e armonia i piatti delle Langhe.

Il Dolcetto d'Alba DOC Massolino denota un DNA tipicamente piemontese. Un'attenta vinificazione punta a renderlo più morbido e rotondo, accentuandone la bevibilità.

Tipologia del terreno: di medio impasto, tendente al calcareo.

Prima annata di produzione: 1896.

Vinificazione e invecchiamento: fermentazione e macerazione in inox di media durata (7-9 giorni) a temperatura controllata intorno ai 30°C. Seguono la malolattica e pochi mesi affinamento in inox e cemento.

Note: a questo vitigno che offre tipicamente freschezza e fragranza nei profumi, i terreni di Serralunga conferiscono anche una grande struttura.

Caratteristiche di degustazione

Alla vista: rosso rubino carico con riflessi violacei intensi.

Al naso: si impongono prepotentemente profumi freschi, fruttati, dolci ed eleganti.

Al palato: ingresso ampio e caldo che si apre poi in molteplici sapori riconducibili ad un vino ricco e concentrato. Prevale naturalmente il fruttato ed il vinoso che lasciano un lungo e gradevole retrogusto. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 18-20°C. Vino da tutto pasto "per tradizione" langarola. È perfetto anche per gli spuntini a base di salumi e formaggi o per aprire il pasto con piatti di terra ed affettati. I primi a base di pasta, i risotti, le minestre e le carni rosse, in particolare quelle grigliate, ne esaltano il buon corpo e la piacevole bevibilità.

