



GELSOMORA

DOLCETTO D'ASTI DOC

Storica varietà piemontese di origine medievale, deve il suo nome alla caratteristica dolcezza dei suoi acini. Solitamente concepito come vino da bere giovane, è tra le varietà più apprezzate e tradizionali della regione Piemonte.

DENOMINAZIONE:

Dolcetto d'Asti DOC

VARIETÀ:

Dolcetto 100%

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in vasche di acciaio con temperatura controllata per 6/7 giorni e delicati rimontaggi. Dopo la svinatura, il mosto lentamente termina la sua fase fermentativa. Malolattica indotta entro il mese di dicembre.

CARATTERISTICHE:

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, il profumo è intenso e caratteristico con piacevoli sentori di frutta rossa. Il sapore è armonico, vellutato e fresco con moderata acidità e note di lampone e ciliegia.

ABBINAMENTI:

Si gusta con pasta e risotti, funghi, carne e verdura in umido. In Piemonte è considerato l'ideale compagno di tutte le portate.

GRADO ALCOLICO:

12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°C

FORMATI DISPONIBILI:

bottiglie da 0.75L