

PRINSI  
**DOLCETTO D'ALBA D.O.C. VIGNETO BASARIN**



**VITIGNI**

100% Dolcetto d'Alba.

**PROVENIENZA**

Vigneto Basarin nel comune di Neive.

**ALTITUDINE E ESPOSIZIONE DELLE VITI**

320 m - sud-est.

**INTENSITA' DI ALLEVAMENTO**

4.000.

**SUOLO**

Marnoso, argilloso e bianco tufaceo.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in vasche d'acciaio. Invecchiamento: in vasche d'acciaio. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

**COLORE**

Rosso rubino con riflessi violacei intensi.

**NASO**

Vinoso, fruttato e particolarmente intenso.

**PALATO**

Asciutto, di buona persistenza, complesso ed elegante.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Antipasti, primi piatti e formaggi non stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

17°C.