

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.