



CASCINA SALERIO

MONFERRATO DOLCETTO D.O.C.



DENOMINAZIONE

Monferrato Dolcetto D.O.C.

VITIGNO

100% Dolcetto.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Sud - Ovest.

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Composti prevalentemente da argilla e calcare con buona percentuale di sabbia.

RESA PER ETTARO

90 per ettaro.

ETA' MEDIA DELLE VIGNE

15 anni.

CEPPI PER ETTARO

4200.

VINIFICAZIONE

L'uva pigiata e diraspata macera per alcune ore in vasca, dopo una sgrondatura ed una soffice pressatura separano la frazione liquida dalle bucce. La fermentazione alcolica viene condotta in vasche di acciaio, la temperatura di fermentazione e preimpostata tra 15° - 17° C, non viene eseguita la fermentazione malolattica.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

VISTA

Rosso rubino carico con riflesso violaceo.

OLFATTO

Intenso, fresco, vinoso.

GUSTO

Pieno e flessuoso, sapido e fruttato.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si abbina con primi piatti con sughi di carne, coniglio e pollame.