



LANGHE DOLCETTO D.O.C.

Il Dolcetto si distingue tradizionalmente per la franchezza mai banale e la decisa propensione all'amabilità.



Varietà di uva: *Dolcetto 100%*



Collocazione del vigneto: *Castellinaldo d'Alba*



Tenore alcool: *13% - 13,5%*



Temperatura di servizio: *14-16°C*



Vendemmia: *seconda metà di settembre*



Vinificazione: *Diraspatura delle uve seguita da macerazione. Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio*



Colore: *nella nostra interpretazione si presenta porpora molto scuro*



Profumo: *libera da subito note di prugna e mandorla al naso*



Sapore: *in bocca è austero, quindi procede lineare e ben dosato fino al finale lievemente amarognolo*



Abbinamenti: *Un vino per ogni occasione, che si giova anche di un valido rapporto qualità-prezzo*



**FERRERO
MICHELE**
DAL 1891