



# SANTA VITTORIA



## PIEMONTE DOLCETTO

DOC

**Varietà uva:** Dolcetto

**Area di produzione:** Alba, Treiso, La Morra and Neive

**Giacitura vigneti:** Buone esposizioni, terreni di media collina

**Terreno:** Terreno calcareo

**Sistema di allevamento:** guyot

**Epoca vendemmiale:** inizio Settembre

**Vinificazione:** fermentazione alcolica in tini di acciaio inox per 6 - 8 giorni a temperatura di 24 - 25° C, cui segue la fermentazione malolattica.

**Affinamento:** una breve sosta nell'acciaio precede l'imbottigliamento, effettuato nella primavera successiva alla vendemmia. Viene messo in commercio dopo alcuni mesi di affinamento.

**Note di degustazione:** Vino limpido, di colore rosso rubino con riflessi violetti. Il bouquet è vinoso, fruttato, molto intenso, piacevole e persistente. Il sapore è piacevolmente secco, armonico e vellutato, con leggero retrogusto di mandorla. Mantiene la sua conservabilità fino a 4-5 anni, a seconda delle annate.

**Abbinamenti:** Trova ottimo accostamento ad antipasti caldi, primi piatti, verdure e carni non troppo elaborate.