

Trevitis



DOLCETTO D'ALBA d.o.c.

VITIGNO: Dolcetto 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Roero

TEMPO DI RACCOLTA: Settembre

VINIFICAZIONE: fermentazione in botti di acciaio per 10 giorni ad una temperatura di 24- 26 C .

AFFINAMENTO: 6/12 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

GRADAZIONE: 13% - 14%

LONGEVITÀ: 3-4 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il profumo avvolgente, prepotentemente vinoso e persistente, ricorda l'uva ammostata che, maturando, assume sentori di bacche rosse di bosco. Caratterizzato da un bel colore rosso rubino carico con profondi riflessi violacei. Al palato pieno, elegante, rotondo, con note di frutta ed un finale ammandorlato di piacevole intensità. Di grande effetto con un buon equilibrio tra i suoi aromi fruttati e il calore alcolico.

PACKAGING:

TAPPO: sughero microgranulato

BOTTIGLIA: Bordolese Nobile

SCATOLA: Cartone da 6 bottiglie coricate



GRAPE: Dolcetto 100%

PRODUCTION AREA: Roero

HARVEST PERIOD: September

VINIFICATION: fermentation in steel barrels for 10 days at a temperature of 24- 26 C.

REFINEMENT: in steel barrels for 6/12 months and 3 months in bottle

ALCOHOL: 13% - 14%

AGING: 3-4 years

SERVING TEMPERATURE: 16-18 C.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: The aroma is enveloping, overwhelmingly vinous and persistent, reminiscent of mashed grapes which, when ripe, will take on hints of red forest berries. Characterized by a beautiful deep ruby red color with deep violet reflections. On the palate it is full, elegant, round, with hints of fruit and an almondy finish. Great effect with a good balance between its fruity aromas and alcoholic warmth.

PACKAGING:

CLOSURE: Composit Cork

BOTTLE: Bordolese Nobile

CASE: 6 Lied bottles in carton box

PRODUCTION FOR YEAR : 15.000 BOTTLES