

DOLCETTO D'ALBA

Descrizione	Vino con i caratteri della fragranza e della gioventù: colore rubino e violetto, profumo fresco e decisamente fruttato, sapore totalmente secco, pieno ed armonico che si completa in un piacevole retrogusto di mandorla amara.
Storia	È uno dei vitigni più tipici e diffusi del Piemonte. Deve il suo nome forse alla dolcezza dell'uva matura, o secondo un'altra teoria al termine piemontese "dosset", ossia una collina non particolarmente alta. Il vino prodotto con uve dolcetto è stato per secoli uno dei protagonisti della vita contadina piemontese e uno dei principali oggetti di scambio con la Liguria, da cui oltre l'olio e il sale, si importavano le acciughe, l'ingrediente principale della "Bagna cauda"
Tipo	Rosso
Zona di produzione	La Morra, Alba
Vitigno	Dolcetto 100%
Esposizione geografica	Sud, Sud/Ovest
Denominazione	Dolcetto d'Alba DOC
Produttore	Azienda Agricola La Ribota
Vinificazione	Acciaio a temperatura controllata
Gradazione alcolica	13 %
Periodo vendemmia	Metà di Settembre
Invecchiamento	Non previsto
Colore	Rosso rubino carico con riflessi violacei
Bouquet	Vinoso, vellutato e gradevole, profuma delicatamente di viola e di ciliegia
Sapore	Asciutto ed armonico, di buon corpo, leggermente mandorlato con acidità moderata
Abbinamenti gastronomici	E' ottimo con carni bianche, carni rosse, piatti di pesce e formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio	16 - 18 gradi
Bottiglia /litri	Bordolese Europea 0,75 L
Premi ricevuti	Vininvilla 2019