

## MONFERRATO DOLCETTO

Descrizione	Il Dolcetto è un vitigno autoctono piemontese le cui origini risalgono sicuramente a prima del Cinquecento. Il termine "dolcetto" non si riferisce alle proprietà organolettiche del vino omonimo, quanto all'uva, i cui chicchi sono effettivamente poco acidi e molto dolci.
Storia	Sulle colline del Monferrato c'è una varietà di vite a frutto nero che da secoli condivide le fortune e le miserie della gente ed è rimasta fedele al fianco di tutti coloro che hanno voluto dedicare un po' di attenzione alla terra: questa varietà è il Dolcetto. Non è una pianta troppo vigorosa e neppure resistente alle difficoltà ed alle malattie, ma è rimasta caparbiamente vicina all'uomo viticoltore, dandogli i frutti dolci per produrre un vino dai caratteri schietti e semplici di cui è facile innamorarsi a prima vista.
Tipo	Rosso
Zona di produzione	San Damiano d'Asti, Piemonte
Vitigno	Dolcetto 100%
Esposizione geografica	Sud, Sud/Ovest
Denominazione	Monferrato Dolcetto 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 brillante molto carico
Bouquet	Vinoso, fortemente fruttato con profumi che ricordano la prugna, mora e mandorla
Sapore	Asciutto ed armonico, di bassa acidità, con retrogusto di mandorla amara e tannini.
Abbinamenti gastronomici	Perfetto con gli abbinamenti dei piatti locali, antipasti di verdure, risotti, funghi, minestre di legumi e portate a base di carne.
Temperatura di servizio	16 - 18 gradi
Bottiglia /litri	Bordolese Europea 0,75 L
Premi/riconoscimenti	Vininvilla 2015 - Vininvilla 2016 - Vininvilla 2017 - Vininvilla 2018 Vininvilla 2022