



Dolcetto d'Alba DOC

Il Dolcetto d'Alba viene prodotto con uve Dolcetto raccolte a metà Settembre.

La fermentazione dura 8-10 giorni, al termine dei quali il Dolcetto viene lasciato decantare e poi travasato all'aria, per ossigenarlo e prevenire puzze di ridotto (fondo).

Prima dell'inverno il Dolcetto viene travasato almeno altre 4-5 volte.

A questo punto il nostro Dolcetto prende due strade diverse: una parte viene stoccato in vasche di acciaio e nel mese di Marzo-Aprile, dopo una leggera filtratura, viene imbottigliato; la selezione migliore di Dolcetto, invece, nel mese di Novembre viene messa in botti di legno di rovere e lasciata affinare per circa 6/7 mesi, e dopo una leggera filtratura, viene imbottigliato e lasciato riposare ancora 1 o 2 mesi.

Tale selezione viene etichettata con il nome **PISOTE**.

Il vino si presenta di un color rosso rubino con riflessi violacei, all'olfatto prevalgono sentori di frutti (more, lamponi, ciliegia), il gusto è vinoso, persistente con un retrogusto amaro.

Si abbina facilmente con piatti abbastanza saporiti e strutturati, per esaltarne meglio il gusto.