

Dolcetto d'Alba D.O.C.

"La Matinera"®



Denominazione: Dolcetto d'Alba D.O.C.

Millesimato: sì

Zona di provenienza: Langhe

Nella storia aziendale, il primo anno di produzione risale al: 1974

Tipologia uve: 100% Dolcetto

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata a contatto con la buccia.
Successivamente affina in vasche d'acciaio e poi in bottiglia prima della messa in vendita

Durata prevista: 6 anni

Formati disponibili: 0,75 L

Esame visivo: Il vino si presenta sano, vivo e giovane, con un colore rosso rubino arricchito da evidenti note violacee. Mostra una bella fittezza, appare cupo nel calice e risulta consistente alla rotazione del bicchiere.

Esame olfattivo: Al naso è intenso e immediato, caratterizzato da una netta nota fruttata di ciliegia, frutti di bosco e mora. Si percepisce una leggera sfumatura floreale di fiore rosso, accompagnata soprattutto dalla tipica nota vinosa del Dolcetto d'Alba. Emergono profumi legati alla fermentazione, con un alcool ben integrato e un bouquet preciso e pulito.

Esame gustativo: In bocca è secco, con una buona morbidezza ed una freschezza che stimola una salivazione copiosa, indice della croccantezza del frutto. Il tannino è evidente ma perfettamente integrato, privo di sensazioni astringenti o allappanti. Il finale è caratterizzato da una lieve nota amaricante, riconducibile al tannino. Il vino presenta una bella persistenza, risulta fine ed equilibrato, con una piacevole prontezza di beva. È un Dolcetto di grande piacevolezza, pensato per un consumo quotidiano, da bere con semplicità e naturalezza. Vino quotidiano da bere con semplicità

I dati riportati sono frutto di una media di più anni che possono variare a seconda dell'annata in oggetto.

Podere Rocche dei Manzoni

Località Manzoni Soprani, 3 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 78421
info@rocchedeimanzoni.it