



MONFERRATO DOLCETTO DOC

2015

Il vitigno: Dolcetto 100%

Il vigneto: tre appezzamenti con esposizione a sud, uno posto sul vertice collinare e due a media altezza, allevati a guyot ad archetto basso e coltivati con sistemi a basso impatto ambientale. La resa è di 8000 Kg per ettaro.

La vinificazione e l'affinamento: dopo la breve macerazione di 7 giorni e ultimata la fermentazione alcolica, viene travasato in acciaio due volte nei 20 giorni seguenti, dove viene conservato per circa 6 mesi, fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Dice il Sommelier: *"Quello intrigante... Alla vista si presenta di un rubino abbastanza fitto, ma è al naso che mostra la sua austera tipicità; note scure e profonde di frutta matura come ribes, prugne e visciole lasciano pian piano spazio a sentori di sottobosco erbaceo e di elegante viola mammola. Il sorso è equilibrato, rotondo ed invitante. Da provare, servito a 14° C, con salumi grassi come una bella Mortadella Bologna servita tiepida a cubetti oppure qualche fetta di Boudin, il tipico insaccato valdostano a base di carne di maiale, barbabietola e patate."*

A.I.S. Andrea Castelli