



CA' DEL BAIO®

Azienda Agricola

Dolcetto d'Alba "Lodoli"

Da vigne coltivate nei cru Vallegrande e Marcarini di Treiso, confinanti con quelle dei Nebbioli da Barbaresco, produciamo questo vino "molto piemontese", simbolo per noi di semplicità e quotidianità.

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Cru: Vallegrande e Marcarini

Zona di produzione: Comune di Treiso

Vitigno: Dolcetto 100%

Anno di impianto dei vigneti: 1970

Tipo di terreno: calcareo-sabbioso di medio impasto

Esposizione: Est, Sud/Ovest, Ovest

Vendemmia: verso metà settembre

Vinificazione e maturazione: la vinificazione del vino Dolcetto si svolge interamente in acciaio. Macerazione e fermentazione alcolica avvengono in vasche di acciaio a temperatura controllata, così come la successiva fermentazione malolattica e il periodo di riposo prima dell'imbottigliamento.

Caratteri organolettici: colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo intenso e vinoso, con delicate note fruttate che ricordano la ciliegia, la fragolina di bosco, le more; sapore secco, armonico e di buona acidità, con retrogusto gradevolmente ammandorlato.

Abbinamenti ideali: si adatta con semplicità alla tavola quotidiana, ai piatti di pasta all'italiana, al pollame arrosto, alle patate fritte; è perfetto per uno spuntino con formaggi e salumi in ogni momento della giornata.

Temperatura di servizio: 16°C

Conservazione: si consuma generalmente giovane, già dalla primavera successiva alla vendemmia, ma si mantiene fragrante fino a 2-4 anni. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.