



## DOLCETTO 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

*autentico  
e  
quotidiano*



<b>Denominazione</b>	Dolcetto d'Alba DOC
<b>Varietà</b>	Dolcetto
<b>Cru</b>	Vallegrande e Marcarini
<b>Zona di Produzione</b>	Nord
<b>Impianto del Vigneto</b>	1970
<b>Suolo</b>	Calcereo-sabbioso di medio impasto
<b>Esposizione</b>	Est, Sud/Ovest, Ovest
<b>Vendemmia</b>	Verso metà settembre

**Formato disponibile (L)** 0.75

**Vinificazione e maturazione:** la vinificazione 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.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CA' DEL BAIO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

[compagnidelvino.it](http://compagnidelvino.it)