

DOSIO

Nassone Dolcetto d'Alba D.o.c. Superiore

Il Dolcetto Superiore è una denominazione di nicchia in Langa. La nostra vigna di Nassone, costituita da viti storiche impiantate diversi anni fa e situata sulla sommità della collina di Serradenari a 540m slm con esposizione a mezzogiorno, non poteva che darci un ottimo vino con una personalità molto forte: "Superiore" davvero!



Varietà: Dolcetto

Zona di produzione:
comune di La Morra

Altitudine:
480m slm

Composizione terreno:
calcareo-argilloso

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione:

Sud / Sud-Ovest

Vendemmia: manuale, seconda metà settembre



Colore: rosso rubino con riflessi violacei;

Olfatto: sensazioni fresche di viola e ciliegia;

Gusto: si distingue per la struttura ben equilibrata con retrogusto piacevolmente ammandorlato.



Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 5-6 giorni e successiva fermentazione malolattica;

Affinamento: in legni di Rovere



Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati:

ideale a tutto pasto, con antipasti tipici piemontesi, primi piatti delicati, carni bianche e rosse e formaggi di media stagionatura. Perfetta con primi piatti vegetariani. Da provare, inoltre, con un'ottima caesar salad.



Vino che acquista complessità con l'affinamento in bottiglia ma gradevole e di elevata piacevolezza anche nella sua giovinezza.