

# Dolcetto d'Alba DOC

DOC (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)



**TERRENO: ARGILLOSO**  
**PERIODO DI VENDEMMIA: PRIMA META' DI SETTEMBRE**  
**PRODUZIONE A ETTARO: 80 q.**

## ANALISI CHIMICA

**ALCOOL:** 13% – 14%  
**ZUCCHERI:** 0-0.1 g/l  
**ACIDITA':** 5.50 – 6.50g/l  
**SOLFOROSA:** 50- 80 mg/l  
**CARATTERISTICA:** FERMO

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** Il colore è rosso rubino carico con profondi riflessi violacei  
**Aroma:** Il profumo è avvolgente, prepotentemente vinoso e persistente, ricorda l'uva ammostata che, maturando, assumerà sentori di bacche rosse di bosco  
**Sapore:** Al palato è pieno, elegante, rotondo, con note di frutta ed un finale ammandorlato di piacevole intensità. Di grande effetto con un buon equilibrio tra i suoi aromi fruttati e il calore alcolico.

**Temperatura di Servizio:** 16-18° C.  
**Si può conservare:** 2/3 anni.

## PIATTI DA ACCOMPAGNARE

to pasto, ottimo con primi e secondi di carne.



Via Guglielmo Marconi 55 • Montà D'Alba - Italy  
Phone +39(0) 173 975231 • Mobile +39 340 3272683  
[www.cascinamarchisio.com](http://www.cascinamarchisio.com) • [info@cascinamarchisio.com](mailto:info@cascinamarchisio.com)