



SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA

Dolcetto d'Asti

Uve:

100% Dolcetto, provenienti da vigneti di proprietà.

Vendemmia:

Le uve vengono raccolte nella seconda decade di settembre a mano in cassette da 20 kg.

Vinificazione:

Pigiatura soffice con macchina specifica ; diraspapigiatrice, aggiunta di lieviti selezionati Saccaromices cervisiae, fermentazione alcolica del mosto con le bucce degli acini per acquisire il giusto colore del vino, a temperatura controllata che non deve superare i 30° C, rimontaggi frequenti durante tutto il periodo.

A terminata fermentazione, da 8 a 12 giorni, svinatura.

Il limpidimento spontaneo e travasi durante l'inverno, stabilizzazione a freddo per evitare la formazione di sedimenti in bottiglia.

Imbottigliamento:

Viene effettuato nella tarda primavera successiva alla vendemmia, in bottiglie bordolesi tipo "Antica" pesante da 75 cl. e Champagnotta da 37,5 cl.

Caratteristiche analitiche:

Alcol 13 % Vol.

Acidità tot. 5,36

Acidità vol. 0,30

SO2 Tot. 75,00

SO2 Lib. 28,00

Zuccheri residui 0

Caratteristiche:

Colore rosso rubino leggermente carico, profumo caratteristico, fruttato e ammandorlato.

Abbinamenti:

E' un vino da tutto pasto, si adatta ad antipasti a base di salumi e carne, ai primi, a quasi tutti i secondi piatti.

Servire a temperatura ambiente 18/20°C.

