



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

LANGHE DOLCETTO D.O.C. *Speria*



VITIGNO

Dolcetto

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve di questo Dolcetto provengono dalle colline delle Langhe. La resa per ettaro è di circa 70 ettolitri, il sistema di allevamento è il Guyot ed il cordone speronato.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano, diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione dura a seconda dell'annata da 7 a 10 giorni. La fermentazione malolattica avviene subito dopo quella alcolica, comunque prima della ne dell'anno.

AFFINAMENTO

Vino giovane e fresco, a na brevemente in vasche di acciaio inox prima di essere imbottigliato all'inizio dell'anno successivo alla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino intenso. Al naso presenta spiccati sentori fruttati. In bocca è vinoso, asciutto e leggermente amarognolo, come tipico di questo vitigno. La sua freschezza ed il suo equilibrio gusto olfattivo lo rendono vino facile e piacevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da ogni giorno, bene accompagna tutte le portate da antipasti a secondi non troppo impegnativi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5-12.5% Vol.