



VINO SECCO / LE CASSETTE DI ALICE



## Dolcetto d'Acqui d.o.c.

🔴 VINO ROSSO

**Tipologia:** vino rosso giovane di medio corpo.

**Zona di produzione:** piccoli vigneti esposti a sud sud-est tra 300 e 350 mslm siti interamente nel comune di Alice Bel Colle.

**Vitigno:** dolcetto in purezza.

**Fermentazione:** la fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio dove sosta in macerazione sulle bucce per circa 7 giorni.

**Affinamento:** 5 mesi in vasche di acciaio inox e successivo affinamento in bottiglia per ulteriori 5 mesi.

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** intenso con sentori di lampone e di ciliegia.

**Sapore:** corpo vellutato ed equilibrato con gusto secco, piacevolmente tannico tipico del vitigno di provenienza.

**Gradazione:** 12.5% Vol

**Temperatura di servizio:** 18°C.

**Confezione:** scatole da 6 e 12 bottiglie per scatola.