

# T R E I S O

DOLCETTO D'ALBA  
DOC



Dolcetto



Treiso



Terreni calcarei  
abbastanza compatti



Media collina



Ottima  
esposizione



Sistema: guyot  
4.600 ceppi/ha



Il decade di Settembre



11,5% vol



15-16 °C



0,375 - 0,75 L

## SCHEDA TECNICA

**Vinificazione:** fermentazione alcolica in tini di acciaio inox per 7-10 giorni a temperatura di 24-25 °C, cui segue la fermentazione malolattica.

**Affinamento:** una breve sosta in serbatoi di acciaio inox precede l'imbottigliamento, effettuato nella primavera successiva alla vendemmia. Viene messo in commercio dopo 1-2 mesi di affinamento.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con riflessi violetti. Il bouquet è vinoso, fruttato, molto intenso, assai gradevole e molto persistente. Il sapore è piacevolmente secco, di buona stoffa, armonico e vellutato, con spiccato retrogusto di mandorla.

## ABBINAMENTI

Trova ottimo accostamento ad antipasti caldi, primi piatti, verdure e carni non troppo elaborate.



# T R E I S O

DOLCETTO D'ALBA  
D O C



Dolcetto



Treiso



Fairly compact  
calcareous soil



Mid-hillside's  
vineyards



Excellent  
exposure



System: guyot  
4.600 plants/ha



Second ten days  
of September



11,5% vol



15-16 °C



0,375 - 0,75 L

## TECHNICAL NOTES

**Vinification:** fermentation in stainless steel vats for 7-10 days at a temperature of 24-25 °C, followed by a rapid malolactic fermentation.

**Ageing:** a short stay in stainless steel tanks precedes bottling, which takes place in the spring following the vintage. The wine is released after 1-2 months of ageing.

## TASTING NOTES

The colour is ruby-red with violet highlights. Very intense, vinous fruity nose which is very nice and lingering. Its pleasantly dry, robust taste is well-balanced and velvety, with a marked almondly aftertaste.

## PAIRINGS

It is excellent served with hot starters, pasta dishes, vegetables and not over-elaborate meats.

