

[HOME](#)[AZIENDA](#)[VIGNETI](#)[VINI](#)[GALLERY](#)[CONTATTI](#)

Monte Aribaldo Dolcetto d'Alba Doc

Classico vino da tutto pasto, ha colore rosso violaceo, profumi vinosi intensi ed una leggera nota erbacea.

Molto elegante e vellutato, fresco, armonico, ha il retrogusto leggermente amarognolo tipico del dolcetto di Treiso.

Tipo di vino:

Vino rosso.

Collocazione dei vigneti:

Situato nel Comune di Treiso, con esposizione a Sud e altitudine 350m s.l.m., l'apezzamento dà il nome al vino.

Varietà delle uve:

Dolcetto 100%.

Cura nella preparazione:

Vinificazione in rosso con macerazione a cappello di vinacce emerso alla temperatura controllata di 26° C, con rimontaggio tre volte al giorno. Svinatura e completo svolgimento della fermentazione. Fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica.

Abbinamento gastronomico:

Vino ideale per antipasti, primi piatti, carni rosse e bianche.

Esame organolettico:

Colore: Brillante, rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: Intenso e persistente, con sentori ciliegia e mandorla, ribes, confettura di mirtillo, caramella al mou

Sapore: Vellutato, armonico e caldo di buona struttura con retrogusto piacevole e persistente, leggermente amarognolo e asciutto

Dati tecnici relativi all'annata 2010:

Tenore alcol: 13,5% alc./vol.

Acidità totale: 5,20 g/l espressi in acido tartarico

Zuccheri residui: secco

Tipo bottiglia: bordolese verde antico

Durata prevista: 5/6 anni



Vini

Bianchi

Rossi quotidiani

Monte Aribaldo
Dolcetto d'Alba Doc

Martinenga Langhe
Doc Nebbiolo

Barbera d'Asti Docg

Rossi strutturati

Barbaresco

Da dessert

Grappe

Vini d'importazione



[Visita la cantina](#)

[Vedi il filmato](#)

PROVA DA SAFRA 2009.

Scarica la scheda
in formato PDF

Scarica l'immagine

1) *Filé mignon com risoto funghi ao roti.* 2) *Risoto com lascas de bacalhau.*
Jantar no Restaurante C la Vie em 09/07/2012, com a Turma dos Comunitários.