



DOLCETTO D'ALBA DOC



Vinícola: Pietro Rinaldi

Vindima: 2010

Variedade: Dolcetto 100%

Terroir: Madonna di Como - Alba - DOC - Piemonte - Itália

Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 22°C e 24°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 6 meses em tanques de aço inoxidável;
- Envase;
- Rotulagem.

Análise sensorial

-Visão: Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos.

-Olfato: Aroma frutado lembrando amora e framboesa com nuances lácteas.

-Paladar: Em boca é equilibrado, agradável e de bom corpo. Apresenta um final frutado e com agradável frescor.

Consumo: 15º a 16ºC.

Harmonização: Carpaccio, massa ao molho de atum e carnes grelhadas.

Laudo Analítico

Álcool: 13,5%

Safra 2010. Degustação e jantar harmonizado Domno e Pietro Rinaldi, com a participação do Sr. Paolo Tenino proprietário da vinícola, no Saanga Grill em 12/10/2014.