



RIVETTO

Dolcetto d'Alba DOC Ercolino



Ercolino, dal nome che ispira potenza e simpatia, amava questo vino. A lui è stata dedicata l'etichetta del nostro dolcetto, che un po' gli somiglia: al palato esprime forza e piacevolezza allo stesso tempo.

VITIGNO Dolcetto 100%. Vitigno autoctono piemontese che nei terreni argillosi di Langa produce un vino di ottimo colore rosso viola, molto fruttato, di grande bevibilità e piacevolezza.

VENDEMMIA Metà settembre, manuale

VINIFICAZIONE Vendemmia manuale, in seguito a diraspapigiatura la fermentazione avviene a temperatura controllata a 32°C in rotomaceratori di acciaio. La macerazione dura circa 3 giorni. La fermentazione malolattica viene completata in Novembre-Dicembre.

AFFINAMENTO IN LEGNO No

COLLAGGIO Bianco d'uovo, gelebentonite

CARATTERISTICHE In questo vino il frutto è la componente dominante, al naso si avverte la ciliegia, l'amarena ed il frutto carnoso maturo. Alla vista si presenta denso di colore rosso rubino molto intenso, immediatamente si percepisce la sua straordinaria ricchezza in estratti. Il sapore è fortissimo, potente, persistente nel tempo; è morbidissimo senza tannini amari, soffice risulta al palato, così equilibrato da renderlo piacevolissimo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16 °C

ABBINAMENTO Carpaccio di carne, pasta con sughi vari

Sagra 2013. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.