

Monferrato DOC Dolcetto **Masic'**

Vitigno
Comune
Estensione vigneto
Suolo

Dolcetto 100%
Vinchio
1.4 Ha
Argilloso, composto da una parte di limo e da una parte di più soffice e fertile detta "sabbia astesana"

Esposizione Vigneto
Altitudine
Vendemmia
Affinamento
Vinificazione

Principalmente est
230 m.s.l.m.
Manuale
Da 4 a 5 mesi in vasche d'acciaio
Fermentazione in vasche d'acciaio, a contatto con le bucce, ad una temperatura controllata di circa 26 °C per tutto il periodo di fermentazione, bagnatura del cappello periodica, per circa 7/8 giorni.

Colore
Profumo

Rosso rubito, con tenui riflessi violacei
Molto fruttato, sapori freschi di piccolo frutto rosso, ammandorlato nel finale.

Gusto

Morbido, rotondo, avvolgente con un piacevole finale.

Temperatura di servizio
Abbinamenti

16-17 °C
A tutto pasto, consigliato con piatti della tradizione Piemontese

Formati
Chiusura

0.75 Lt
Tappo di sughero

