

# Masic'

## Monferrato DOC Dolcetto

<b>Vitigno</b>	Dolcetto 100%
<b>Comune</b>	Vinchio
<b>Estensione vigneto</b>	1.4 Ha
<b>Suolo</b>	Argilloso, composto da una parte di limo e da una parte di più soffice e fertile detta "sabbia astesana"
<b>Esposizione Vigneto</b>	Principalmente est
<b>Altitudine</b>	230 m.s.l.m.
<b>Vendemmia</b>	Manuale
<b>Affinamento</b>	Da 4 a 5 mesi in vasche d'acciaio
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Colore</b>	Rosso rubito, con tenui riflessi violacei
<b>Profumo</b>	Molto fruttato, sapori freschi di piccolo frutto rosso, ammandorlato nel finale.
<b>Gusto</b>	Morbido, rotondo, avvolgente con un piacevole finale
<b>Temperatura di servizio</b>	16-17 °C
<b>Abbinamenti</b>	A tutto pasto, consigliato con piatti della tradizione Piemontese
<b>Formati</b>	0.75 Lt
<b>Chiusura</b>	Tappo di sughero

