

CASTELLO DI SANTA VITTORIA

D.O.C.G. Dolcetto D'Alba

Castello di Santa Vittoria está ubicada en el corazón de la zona de producción de vino más reconocida de Italia: en la tierra de Nebbiolo, Barbera, los grandes tintos piemonteses y más allá. En la orilla izquierda del Tanaro, en la orilla opuesta a las colinas de Langhe, Roero es también una antigua tierra de viñas y vino. Colinas impermeables y empinadas, suelos sueltos y arenosos son la base de vinos blancos y tintos con características únicas y no inferiores a los que provienen de las colinas Langhe más famosas.



PIEMONTE DOLCETTO 2020 SANTA VITTORIA

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Dolcetto.

INFORMACIÓN

Fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable durante 6 a 8 días a una temperatura de 24 a 25 ° C, seguido de Fermentación maloláctica.

Envejecimiento: una breve parada en acero inoxidable precede al embotellado, realizado en primavera tras la cosecha. Se comercializa tras unos meses de refinamiento.

NOTAS DE CATA

Vino tinto claro rubí con reflejos violáceos. El bouquet es vinoso, afrutado, muy intenso, agradable y persistente. El sabor es agradablemente seco, armonioso y aterciopelado, con ligero retrogusto de almendra. Mantiene su vida útil hasta a los 4-5 años, dependiendo del año.

MARIDAJE

Encuentra una excelente combinación con aperitivos calientes, primeros platos, verduras y carnes no demasiado elaboradas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com