

CASA E. DI MIRAFIORE

D.O.C. Dolcetto D'Alba

Estos viñedos de laderas altas y medias (300-350 m snm) están orientados al sureste y suroeste sobre suelos ricos en arcillas y margas calcáreas.



DOLCETTO D'ALBA 2020

VINO ORGÁNICO

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Dolcetto.

VINIFICACIÓN

La fermentación es tradicional, dura entre 8 y 10 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (25°C) y la fermentación maloláctica se realiza en depósitos de hormigón antes de finales de noviembre.

Crianza: Mirafiore Dolcetto d'Alba envejece en barricas de roble de tamaño grande y mediano (20-140 hl) durante dos meses antes del embotellado, luego sale al mercado tras 6 meses más de crianza en botella.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí intenso con reflejos violáceos. En nariz, un aroma fino y afrutado, con matices claros y muy persistentes de violeta, arándano, cereza negra y romero. En boca es agradablemente seco y su agradable retrogusto almendrado resalta su plenitud con taninos suaves.

MARIDAJE

Queda excelente acompañado de entrantes calientes, platos de pasta, carnes no muy elaboradas y quesos frescos y de mediana curación.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com