

TREISO

DOLCETTO D'ALBA
DOC



Righe orizzontali e tenui, tratti storici e distintivi che caratterizzano l'origine, la provenienza e il savoir-faire di Fontanafredda. Questo Dolcetto, ottenuto dalle omonime uve coltivate nel Comune di Treiso, esprime al naso profumi intensi di viola e frutta rossa. In bocca è armonico e vellutato, con un piacevole retrogusto di mandorla.



Dolcetto



Treiso



Terreni calcarei
abbastanza compatti



Media collina



Sud - Est



Sistema: guyot
4.600 ceppi/ha



Il decade di
Settembre



12,5 % vol



15-16 °C



0,375 - 0,75L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: fermentazione alcolica in tini di acciaio inox per 7-10 giorni a temperatura di 24-25 °C, cui segue la fermentazione malolattica.

Affinamento: una breve sosta in serbatoi di acciaio inox precede l'imbottigliamento, effettuato nella primavera successiva alla vendemmia. Viene messo in commercio dopo 1-2 mesi di affinamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino di colore rosso rubino con riflessi violetti. Il bouquet è vinoso, fruttato, molto intenso, assai gradevole e molto persistente. Il sapore è piacevolmente secco, di buona stoffa, armonico e vellutato, con spiccato retrogusto di mandorla.

ABBINAMENTI











Trova ottimo accostamento ad antipasti caldi, primi piatti, verdure e carni non troppo elaborate.

TREISO

DOLCETTO D'ALBA
DOC



Horizontal and soft lines, historical and distinctive traits that characterise the origin, provenance and savoir-faire of Fontanafredda. This Dolcetto, made from the grapes of the same name grown in the municipality of Treiso, expresses intense perfumes on the nose of violets and red fruit. In the mouth it is harmonious and velvety, with a pleasant almond aftertaste.

 Dolcetto	 Mid-hillside's vineyards	 11 decade of September	 0,375 - 0,75L
 Treiso	 South - East	 12,5 % vol	
 Fairly compact calcareous soil	 System: guyot 4.600 plants/ha	 15-16 °C	

TECHNICAL NOTES

Vinification: fermentation in stainless steel vats for 7-10 days at a temperature of 24-25 °C, followed by a rapid malolactic fermentation.

Ageing: a short stay in stainless steel tanks precedes bottling, which takes place in the spring following the vintage. The wine is released after 1-2 months of ageing.

TASTING NOTES

The colour is ruby-red with violet highlights. Very intense, vinous fruity nose which is very nice and lingering. Its pleasantly dry, robust taste is well-balanced and velvety, with a marked almond aftertaste.

PAIRINGS

It is excellent served with hot starters, pasta dishes, vegetables and not over-elaborate meats.