

TREISO

DOLCETTO D'ALBA
DOC



Dolcetto



Treiso



Terreni calcarei
abbastanza compatti



Media collina



Sud - st



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



Dolcetto



Tresio



Fairly compact
calcareous soil



Mid-hillsides'
vineyards



South - East



System: guyot
4.600 plants/ha



Second ten days
of September



12,5 % vol



15-16 °C



0,375 - 0,75L

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 almondy aftertaste.

PAIRINGS

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