

RICOSSA DOLCETTO D'ASTI

PIEMONTE · ITÁLIA

É uma das castas mais típicas e difundidas do Piemonte: vestígios da sua presença remontam à época medieval, quando era presumivelmente usada no comércio com a Ligúria. O nome “dolcetto” não tem a ver com a doçura do vinho ou a aromaticidade da variedade, mas é provável que se refira ao termo dosset (colinas baixas - entendidas como a altitude da área de produção).



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Ricossa

REGIÃO

Piemonte

DENOMINAÇÃO

Dolcetto D'Asti DOC

UVAS

Dolcetto

SAFRA

2021

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

14 – 16 °C

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

fortemente calcáreo, ricos em tufo

HARMONIZAÇÃO

acompanha bem carnes brancas e pratos leves de carne vermelha.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita selecionada
- ◆ Fermentação em aço inox a temperatura controlada
- ◆ Maceração pós-fermentativa durante 8-10 dias
- ◆ Fermentação maloláctica
- ◆ Estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. vermelho rubi

Aroma. aroma intenso e marcadamente frutado, com notas de cereja, frutos silvestres, compota e baunilha

Sabor. no paladar é seco, fresco e agradavelmente macio.