



Dolcetto d'Alba DOC

Contessa Rosalia

Varietà di uva: 100% Dolcetto

Origini: La vigna si trova nel comune di Alba, zona Santa Rosalia.

Tipo di terreno: Calcareo

Periodo di raccolta: Settembre

Vinificazione: 4-6 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature, per esaltare il frutto tipico di varietà.

Invecchiamento: Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. Il vino rimane poi 4-6 mesi in vasche di acciaio con eventuale micro-ossigenazione.

Imbottigliamento: nella Primavera successiva alla vendemmia, affina almeno 1 mese prima dell'introduzione sul mercato.

Colore: Rosso rubino intenso, sfumature violacee.

Profumo: Ampio e fruttato, delicatamente vinoso e ricco di sentori di fiori e frutta matura.

Sapore: Asciutto ed armonico, sottolineato da un lieve ammandorlato che, contribuisce in modo netto alla sua tipicità.

Gradi: 13,5 - 14%

Abbinamenti: Permette un ottimo abbinamento a secondi piatti di carne, anche adatto a tutto pasto.

Grape variety: 100% Dolcetto

Origins: The vineyard is located in Alba district, Santa Rosalia hill.

Type of soil: Calcareous/Limestone.

Harvesting time: September.

Vinification: Fermentation with frequent daily pumping of the must. The contact with the skins extend 6-8 days in steel tanks with carefully controlled temperature to bring out the perfect fruity aroma. Drawing off is immediately followed by malolactic fermentation.

Ageing: The wine is aged in stainless steel tanks with micro oxygenation for 4-6 months.

Bottling: It takes place after the necessary fining at least 1 months before being marketed.

Color: Ruby red, intense.

Nose: Dry and harmonious, with an almond finish, which contributes significantly to its typicality.

Palate: Dry and well balanced, full.

Degree: 13,5 - 14 %

Food pairings: An all around food wine, though a particularly fine match with meat dishes.



MauroSebaste

Azienda Agricola Sylla · C.F. e P.IVA 03446960043 · Tel: +39 0173 262148 · info@maurosebaste.it · www.maurosebaste.it

