

Marchesi di Gresy

DOLCETTO D'ALBA MONTE ARIBALDO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Dolcetto d'Alba

Zona produttiva Situato nella tenuta Monte Aribaldo, in Comune di Treiso, nel vigneto che circonda Villa Giulia. Esposizione a sud e a ovest e altitudine media di circa 370m s.l.m.

Vitigno Dolcetto 100%.

Vinificazione e affinamento Vinificazione in rosso con macerazione a cappello di vinacce emerso per sei/sette giorni a temperatura controllata. Completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica. Cinque mesi di affinamento in cemento o acciaio

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Brillante e intenso rosso porpora con riflessi violacei.

Profumo Intenso e persistente, con sentori di ciliegia, ribes, confettura di mirtillo e una leggera nota erbacea.

Sapore Asciutto e armonico, di buona struttura, con una piacevole nota di mandorla leggermente amarognola sul finale. Elegante.

Abbinamenti Ideale con antipasti locali come battuta di fassona e vitello tonnato, ma anche con pasta fatta in casa, secondi piatti di media struttura, pane e salame e pizza.



BARBARESCO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1797



ENOLOGO | MATTEO SASSO,
PIERO BALLARIO



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, SAUVIGNON BLANC,
MOSCATO, CHARDONNAY

