



## Dolcetto d'Alba Vigna del Mandorlo DOC

**Superficie:** 2,5 HA

**Vitigno:** Dolcetto

**Densità:** 5000 viti per ettaro

**Allevamento:** contropalliera potata a Guyot

**Altitudine:** 380 metri s.l.m

**Bottiglie prodotte in media:** 16000

**Epoca vendemmia:** settembre

**Vinificazione:** in acciaio, controllo temperatura, rimontaggio automatico

**Affinamento:** 8 mesi in acciaio

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi

### Profilo sensoriale

Il colore è rosso rubino carico con profondi riflessi violetti.

Il profumo è immediato, avvolgente, prepotentemente vinoso e persistente, ricorda l'uva ammostata che, maturando, assumerà sentori di bacche rosse di bosco. In bocca è secco, pieno, elegante, rotondo, con note di frutta ed un finale ammandorlato di piacevole intensità. Servitelo con antipasti, minestre asciutte e in brodo, coi salumi e i formaggi freschi.

**Temperatura di servizio** 16 - 18°C.

### Note

Da sempre considerato un vino importante e dalla grande storia, a cui l'azienda Elvio Cagno ha dedicato cura ed impegno negli anni.

Un ottimo vino, di corpo, fruttato e tipico, da bere quotidianamente, come vuole la tradizione, grazie alla sua freschezza in gioventù e alla buona complessità dopo l'affinamento in bottiglia.