

## DOLCETTO D'ALBA DOC "MANDORLO"



**Superficie:** 1 HA

**Vitigno:** Dolcetto

**Densità:** 5000 viti per ettaro

**Allevamento:** contropalliera potata a Guyot

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

**Bottiglie prodotte in media:** 11000

**Epoca vendemmia:** settembre

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

**Affinamento:** 8 mesi in acciaio

**Permanenza sui lieviti:** 60 giorni

**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 di piacevole intensità.

**Suggerimento:** Servitelo con antipasti, minestre asciutte e in brodo, coi salumi e i formaggi freschi.

**Temperatura di servizio:** 14 - 16°C.

### Note

Da sempre considerato un vino importante e dalla grande storia, a cui l'azienda Elvio Cognito 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.