



TENUTA CARRETTA

DAL 1467

Il Palazzo

Dolcetto d'Alba Superiore

DOC

Le uve provengono dai vigneti di proprietà coltivati sui terreni ricchi di sabbie calcaree di Madonna di Como, area di elezione per l'uva dolcetto, in comune di Alba. Il luogo ospitava un antico palazzotto di proprietà vescovile, da cui il nome. Per poter ottenere la tipologia "superiore" il vino deve essere sottoposto a un periodo di affinamento di 12 mesi.

Vinificazione: la fermentazione con macerazione si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 28°C. Al termine il vino viene travasato e posto ad affinare in vasche di acciaio inox per un minimo di 6 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento di almeno 6 mesi, fino al raggiungimento dei 12 mesi previsti dal disciplinare di produzione.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino con riflessi viola e l'aroma è ampio e intenso, con sentori di fiori e di frutta. In bocca è armonico e vellutato, di grande eleganza, con tannini piacevolmente morbidi e dolci.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, salumi, arrostiti, funghi e formaggi.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.

TENUTA CARRETTA

Località Carretta, 2 - 12040 Piobesi d'Alba (CN)

Tel +39.0173.619119 - Fax +39.0173.619931

info@tenutacarretta.it



WWW.TENUTACARRETTA.IT