

# DOLCETTO D'ALBA DOC

## *San Cristoforo*



**Il Dolcetto d'Alba Doc San Cristoforo** nasce dall'omonimo cru situato sulla collina più alta del Comune di Neive, che raggiunge alla sommità 370 metri. Il microclima fresco, la buona esposizione e il terreno particolarmente adatto a questo vitigno, danno un vino di grande finezza; inoltre, la fermentazione a temperatura controllata esalta il carattere piacevole e bevibile del Dolcetto.

The **Dolcetto d'Alba Doc San Cristoforo** is crafted from grapes grown in the same-name cru-vineyard located on the highest hill in Neive (370 MASL on the hilltop). The combination of fresh microclimate, sunny exposure and soil conditions suitable for this grape produce a very fine wine. Last but not least, the Dolcetto typical drinkability clearly emerges thanks to the fermentation at controlled temperature.

**Vigneto** San Cristoforo - Comune di Neive  
**Vitigno** 100% Dolcetto

**Vineyard** San Cristoforo - Municipality of Neive  
**Grape variety** 100% Dolcetto

**Vinificazione** Vendemmia intorno al 20 di settembre. Fermentazione e macerazione di circa 10 giorni. 4-6 mesi di maturazione in acciaio e botte. Imbottigliamento in primavera.

**Winemaking** Harvest in late September (around 20th September). Fermentation and about 10 days maceration. 4-6 months ageing in stainless steel vats and barrels. Bottling in the first spring after harvest.

**Degustazione** Colore rosso violaceo intenso. Al naso dominano le note di frutti di bosco e fragola. In bocca è fresco, piacevolmente fruttato e con una lieve tannicità.

**Tasting notes** Deep violet-red in colour. Scents of red berries and strawberry clearly come out in the nose. Fresh and pleasant palate with slightly tannic sensations.

**Epoca di beva** da apprezzarsi tra i 6 e i 30 mesi dalla vendemmia

**Best drunk** From 6 to 30 months after harvest

**Temperatura di servizio:** 16 °C

**Serving temperature** 60 °F

### *Abbinamenti*

Antipasti, primi piatti, carni bianche e formaggi freschi.

### *Pairings*

Appetizers, first courses, poultry and fresh cheese.

FRANCONE

