

DOLCETTO D'ALBA DOC

Vigneto Gallina - Menturin

Il **Dolcetto d'Alba** è uno dei pilastri della tradizione vitivinicola piemontese che si sposa meravigliosamente con alcuni dei piatti della cucina locale: *tajarin*, *finanziera*, *tome* di Murazzano. In particolare il **Vigneto Menturin**, sito sulle ripide pendici del **Cru Gallina**, con una favorevolissima esposizione Sud, fornisce alla vendemmia splendide uve, mature in modo ottimale e dagli aromi unici.

Dolcetto d'Alba is said to be one of the mainstays of the wine tradition in Piedmont, and it perfectly matches with some local dishes - *tajarin*, *finanziera*, *tome* (typical cheese) from Murazzano. The **Menturin Vineyard**, located on the steep slopes of the **Gallina Cru**, provides excellent, full-scented, and ripe grapes thanks to an enviable south-facing exposure of the slopes.

Vigneto Gallina-Menturin - Comune di Neive
Vitigno 100% Dolcetto

Vineyard Gallina-Menturin - Municipality of Neive
Grape variety 100% Dolcetto

Vinificazione Vendemmia manuale a metà settembre. Fermentazione con macerazione di 6 giorni a 26-28 °C per preservare gli aromi fruttati. Maturazione in vasche di acciaio e imbottigliamento in primavera.

Winemaking Manual harvest in the middle of September. Fermentation and 6 days maceration at 80-82,5 °F in order to preserve the fruity aroma of the grapes. Refinement in stainless steel vats and bottling in the first spring after harvest.

Degustazione Colore rosso rubino carico, dai riflessi violacei; il profumo è intenso ma fine, vinoso ma piacevole, con sentori di fiori selvatici di Langa e note fruttate di ciliegie mature, prugne e frutti di bosco. In bocca è pieno, morbido con un retrogusto mandorlato e piacevolmente tannico.

Tasting notes Deep ruby red in colour with violet shades. It offers an intense but fine, vinous but pleasant aroma with notes of Langa wild flowers and fruity scents recalling ripe cherry, plum and red berries. Full and smooth palate with pleasantly tannic almondlike aftertaste.

Epoca di beva Da consumarsi giovane o entro i 4 anni dalla vendemmia.

Best drunk young (within 4 years after harvest)

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Serving temperature: 61-64 °F

Abbinamenti *Pairings*

Salumi, antipasti, primi a base di pasta all'uovo, carni alla griglia, formaggi freschi o di media stagionatura.

Sausage products, appetizers, egg-pasta dishes, grilled meat, fresh or medium-ripened cheese.

