



MONFERRATO DOLCETTO D.O.P.

SANPIETRO



VARIETÀ

Dolcetto.

VIGNETO

“Esposizione a Sud/Sud-Est nel comune di Canelli.
Vendemmia a mano.
Vigneto eco-compatibile secondo Regolamento CE n. 1257/99.

VINIFICAZIONE

L'importanza di una rapida pigiatura è molto sentita in questo vino, dove le caratteristiche di freschezza e vinosità sono marcate.
Il mosto rapidamente portato a 27°-28° C. conduce una tradizionale fermentazione a contatto con le bucce per 12-14 giorni.
Si affina poi per alcuni mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.
Dopo l'imbottigliamento rimane alcuni mesi in bottiglia per un perfetto affinamento ed è pronto per essere gustato nel pieno delle sue caratteristiche.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso intenso con riflessi purpurei.

Profumo

Vinoso, fresco con l'armonia delle sensazioni fruttate e l'eleganza dei frutti di bosco.

Sapore

Asciutto, armonico, leggermente mandorlato con finale avvolgente di morbidi tannini.

La sua struttura manifesta le sue potenzialità già dopo un anno di invecchiamento e gli consente di reggere nel tempo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino che si accompagna con antipasti a base di verdura, primi piatti delicati, secondi leggeri e contorni leggeri.

VILLA GIADA®

www.villagiada.wine

VILLA GIADA SOCIETÀ AGRICOLA - ANDREA FACCIO

Regione Ceirole 10 – 14053 Canelli AT – Italy

Tel. +39 0141 831100 - Fax +39 0141 829756 - info@villagiada.wine