



Долчетто д'Алба D.O.C. «Брикко пезо»

ВИНО: ДОЛЧЕТТО Д'АЛБА D.O.C.

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА: 100% ДОЛЧЕТТО Д'АЛБА

О ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЕ: Средний возраст виноградной лозы 30 - 40 лет, виноградник ориентирован на юг и юго-восток. Система выращивания - низкий guot, почва рыхлая с высоким процентным содержанием туфа и мергеля. Урожайность винограда - 5.000 – 6.000 Кг с гектара.

ВИНИФИКАЦИЯ: Виноград подвергается лёгкой выжимке. Спиртовая ферментация «традиционного» типа в чанах небольших размеров длится в среднем 6 – 7 дней. Розлив по бутылкам осуществляется в апреле-мае, а выпуск в продажу – с начала июня.

ВЫДЕРЖКА: Советуем пить его хотя бы спустя один-два месяца после розлива по бутылкам. Хорошо поддаётся небольшой выдержке.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Красно-рубиного цвета с ярким фиолетовым оттенком.

Сильный аромат с букетом спелых фруктов.

На вкус сухое, хорошей густоты с ощущаемыми нотами данного сорта винограда, мягкое.

В остаточном вкусе чувствуется характерный интенсивный привкус фиалки.

СОЧЕТАНИЯ: Это вино хорошо подходит к любым первым блюдам и может употребляться с любыми блюдами.

ТЕМПЕРАТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ: 16° - 18° С.