

Masic'

Monferrato DOC Dolcetto

- Vitigno** Dolcetto 100%
- Comune** Vinchio
- Esposizione** Principalmente est
- Altitudine** 230 m.s.l.m.
- Terreno** Argilloso, composto da una parte più soffice detta "sabbia astesana"
- Tipo coltivazione** Lotta integrata
- Allevamento/potatura** Controspalliera, potatura a gouyot
- Gradazione** 13% vol.
- Vendemmia** Seconda decade di settembre
- Vinificazione** Fermentazione in vasche d'acciaio, a contatto con le bucce, ad una temperatura controllata di circa 26 °C per tutto il periodo di fermentazione, bagnatura del cappello periodica, per circa 7/8 giorni
- Affinamento** Da 4 a 5 mesi in vasche d'acciaio
- Colore** Rosso rubito, con tenui riflessi violacei
- Bouquet** Molto fruttato, sapori freschi di piccolo frutto rosso, ammandorlato nel finale.
- Gusto** Morbido, rotondo, avvolgente con un piacevole finale
- Temperatura di servizio** 16-17 °C
- Abbinamenti** A tutto pasto, consigliato con piatti della tradizione Piemontese
- Longevità** Da 3 fino a 4 anni

