

Dolcetto d'Alba DOC

“Nervo”

Vino rosso secco ottenuto dalla vinificazione delle uve provenienti dalla MGA Nervo. Consigliato con tutti i piatti della cucina piemontese, dagli antipasti ai formaggi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Comune: Treiso e Neviglie

Esposizione solare: Sud-Est

Superficie: 1,55 Ha

Resa per ettaro: 60,00 HI

Vitigno: Dolcetto

Tipo di allevamento: Guyot

Vinificazione: 8-10 giorni in vasche di acciaio inox.
Temperatura controllata

Invecchiamento: 6 mesi in vasche d'acciaio

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: Fruttato, con sentori di lampone e fiori bianchi

Gusto: Secco, con sentori di mandorla. Retrogusto amarognolo e tannino vellutato



Cantina Pertinace

Località Pertinace, 2/5 - 12050 Treiso CN
t. 0173 442238 - f. 0173 442238 - pertinace@pertinace.it
pertinace.it