



Giacosa Fratelli



Dolcetto d'Alba

Denominazione di origine controllata

L'origine di questo vitigno è incerta.

Alcuni studiosi ritengono che abbia avuto origine sulle colline del Monferrato; secondo altri il suo terreno di nascita è la Liguria. Grazie agli scambi commerciali avvenuti nel medioevo si è diffuso in Piemonte, ma si hanno notizie certe della sua presenza nei nostri vigneti solo nel Settecento quando, parlando di zone di produzione, si citano Acqui e Alessandria, ma non le Langhe, zona oggi considerata tra le più importanti per lo sviluppo di questo vitigno.

Il Dolcetto deve il suo nome alla particolare dolcezza della sua polpa, mentre i vini si presentano esclusivamente asciutti. Vitigno piuttosto capriccioso, risponde in maniera diversa alle varie collocazioni ambientali.

Vitigno: Dolcetto.

Colore: rosso rubino tendente al violaceo.

Profumo: vinoso, fresco, intenso e gradevole.

Sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di buon corpo con acidità contenuta.

Gradazione alcolica minima: 11,5% vol.

Invecchiamento: di pronto consumo.

Un moderato invecchiamento di alcuni mesi ne migliora le caratteristiche.

Come conservarlo: in bottiglia coricata, necessita di locali non illuminati al riparo da sbalzi di temperatura.

A tavola: a temperatura ambiente di 16-18°C.

Vino tipico da tavola, si accompagna ottimamente a tutti i cibi.



Via XX Settembre 64, 12052 Neive (Cn) Italy
Tel. +39.0173.67013 - Fax +39.0173.67662
giacosa@giacosa.it - CF e P.Iva 00185550043

www.giacosa.it