



Parusso

DOLCETTO D'ALBA DOC PIANI NOCE

Ottenuto da uve Dolcetto prodotte nei vari vigneti situati in Monforte d'Alba.

Densità di impianto: 5000 piante/ha

Quota Altimetrica: 350/400 m. s.l.m.

Esposizione: est-sud-ovest

Vendemmia: uva raccolta rigorosamente a mano con la massima cura in piccole ceste forate.

Vinificazione: dopo la diraspatura si procede con una macerazione a contatto con le bucce. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente con lieviti naturali senza l'utilizzo di solfiti. Un accurato controllo dei tempi di macerazione e della temperatura ci dona un vino fresco, leggero e fruttato.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: di viola, di frutta rossa, con sentori vinosi.

Sapore: ampio, persistente, fresco, nel quale affiora a tratti una possente vitalità.

Temperatura di servizio: 16°C

Abbinamenti: antipasti, salumi, carni bianche, primi piatti; è adatto ad un consumo quotidiano.

Formati: bottiglia da L. 0,750.

