



CANTINE POVERO



Italia, Piemonte

## Dolcetto Monferrato DOC

"Capitano del Palio"

denominazione di origine controllata



Il colore è rosso rubino con riflessi violacei. Gli aromi sono tenui e fruttati, con note di mirtillo, prugna, violetta e ciliegia. Il sapore è corposo e piacevolmente secco. Il lungo finale ha una leggera nota di erba appena tagliata. Fantastico a tutto pasto.

Cantine Povero genera prima di tutto di emozioni, perché il vino è consapevolezza, cultura, e passione. Ogni bottiglia è il risultato di una narrazione unica, dove ogni declinazione sensoriale è vissuta, da chi assapora, come una strofa poetica. Un'esperta pratica enologica consente al calice di diventare una vera e propria poesia di sensi, di cui si apprezzano equilibrio, immediatezza, profondità, e preziosità.

**Vitigno** Dolcetto

**Vigneti** Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vendemmia: manuale

**Vinificazione** Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 26°C

Durata di fermentazione: 6/8 giorni

Fermentazione malolattica a 20°C

Affinamento: 3 mesi in acciaio

### **Caratteristiche Organolettiche**

Colore: rosso intenso

Profumo: tenue e fruttato

Sapore: asciutto, gradevolmente secco, armonico

Temperatura di servizio: 16/18°C

Abbinamenti: vino a tutto pasto

**Gradazione Alcolica** 13% vol

**Durata** Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

