

CERETTO

vini

Dolcetto d'Alba DOC 'Rossana' BIO
Denominazione di Origine Controllata



Italia, Piemonte

Rossana è uno splendido appezzamento alle porte di Alba, dove la famiglia Ceretto dalle origini coltiva Dolcetto. Da questa varietà nascono quelli che possono essere considerati i vini quotidiani per eccellenza, quelli che meglio si abbinano ai piatti della cucina rurale piemontese. È per dare voce a questa necessità espositiva che abbiamo scelto la strada di una vinificazione classica, capace di esaltare le caratteristiche primarie di questa splendida uva. Spazio dunque all'esclusivo utilizzo dell'acciaio nell'iter produttivo per non contaminare il bouquet, che rimane schietto e piacevolmente vinoso, e particolare attenzione nelle macerazioni, volutamente brevi, atte a contenere l'esuberanza del tannino (vigoroso di norma per il Dolcetto).

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Uvaggio: 100% Dolcetto

Biologico: Sì

Gradazione: 13,50%

Stile: Di medio corpo e profumato

Abbinamenti cibo-vino: Galletto alla brace, Affettati e salumi, Grigliata di Carne, Coniglio, Risotti, Formaggi di media stagionatura

Allergeni: Contiene solfiti

Caratteristiche del Dolcetto d'Alba BIO Ceretto: Il colore che emerge dall'esame organolettico è Rosso rubino intenso e brillante. Il profumo ha una nota delicatamente vinosa, ricco di sentori di fiori e frutta, molto persistenti. Il sapore è asciutto, sottolineato da un lieve ammandorlato, tipico della varietà.

Abbinamenti consigliati: degustando questo rosso piemontese

Il Dolcetto d'Alba "Rosanna" di Ceretto va servito a 16°/18°C in calice alto e ampio. È ottimo in abbinamento a portate di apertura di un pranzo, specie con i piatti della tradizione langarola. Ottimo anche con i risotti leggeri alle creme di verdura.

