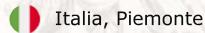


Dolcetto d'Alba "Le Coste" DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita





Il Dolcetto d'Alba 'Le Coste' di Michele Chiarlo è un vino di grande piacevolezza gustativa, in grado di essere abbinato a tutto pasto e di rallegrare ogni momento conviviale. Vinificato solamente in acciaio mantiene un profilo fresco, dagli aromi fruttati e floreali, anticipati da un sorso armonico che ne richiama la beva Il vino rosso Dolcetto d'Alba "Le Coste" incarna l'espressione giovane e dinamica di un vitigno da sempre molto presente in Piemonte, il Dolcetto. La cantina Michele Chiarlo, realtà produttiva fortemente radicata sul territorio da oltre sessant'anni, non poteva esimersi dal presentarne una versione, che scorre al palato con agilità e destrezza. Un'etichetta che rispecchia fedelmente le caratteristiche principali dell'uva utilizzata, dando origine a un rosso puntuale e accurato. Una bottiglia che, visto anche l'ottimo rapporto qualità-prezzo, merita di lottare per il titolo di "vino quotidiano". Questo Dolcetto d'Alba "Le Coste" nasce dall'utilizzo in purezza delle uve di Dolcetto, una varietà fra le più coltivate all'interno dei confini regionali. Le viti si trovano all'interno di vigneti caratterizzati da un sottosuolo misto, dove è possibile rintracciare sabbia e argilla. Gli acini, accuratamente selezionati durante la fase della vendemmia per garantire solo il meglio del terroir d'origine, una volta giunti nei locali adibiti alla vinificazione di Michele Chiarlo, fermentano alcoolicamente in acciaio, macerando per 7-8 giorni. Sempre in acciaio il vino rimane poi ad affinare per qualche mese, sino al momento in cui si procede con le operazioni d'imbottigliamento.

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Vitigni: Dolcetto 100%

Gradazione alcolica: 13.0%

Vigneti: Siti su terreni misti di tipo sabbioso ed argilloso

Vinificazione: Fermentazione alcolica in acciaio con macerazione

di 7/8 giorni

Affinamento: Qualche mese in acciaio

Colore: Rosso rubino violaceo

Profumo: Intenso, fruttato, di viola e mandorle

Gusto: Avvolgente, materico, di grande freschezza e buona

lunghezza gustativa

Allergeni: Contiene solfiti

