



## DOLCETTO D'ALBA SUPERIORE MARIO RIVETTI

**DENOMINAZIONE:** Dolcetto d'Alba D.O.C. Superiore

**UVAGGIO:** 100% Dolcetto

**UBICAZIONE VIGNETO:** Comune di Alba

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera Guyot

**ESPOSIZIONE:** Sud / Sud-Ovest

**TERRENO:** Medio impasto franco argilloso calcareo

**ALTITUDINE:** 320 mt.s.l.m

**VENDEMMIA:** Uva raccolta a mano verso fine Settembre

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione e macerazione con le bucce per 7-8 giorni a temperatura controllata di 26° con rimontaggi frequenti. Fermentazione malolattica in acciaio.

**AFFINAMENTO E MATURAZIONE:** In contenitori di acciaio inox per circa 1 anno e per 4/6 mesi in bottiglia.

**COLORE:** Rubino elegantemente vivace con riflessi amaranto.

**GUSTO:** Un susseguirsi di piccola frutta matura rossa e nera (lampone, mora, mirtillo, ciliegia) e di rosa e iris viene completato da una nota speziata di chiodi di garofano e da effluvi balsamici.

L'eccellente impatto olfattivo trova corrispondenza in bocca, in cui la tannicità (non fatevi trarre in inganno dal suo nome così "dolce") viene ben bilanciata dalla nota alcolica e da una discreta acidità. Chiusura mediamente lunga con richiami di frutta nera.

**ABBINAMENTI:** manzo, agnello, cacciagione

