

# Dolcetto d'Asti - Salomé

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA



## VITIGNO

Dolcetto in purezza (100% uve dolcetto selezionate).

## COLORE

Rosso con riflessi violacei ben accentuati tendente al granato con l'evoluzione.

## BOUQUET

Gli aromi denotano una grande intensità di profumo di frutta rossa con evidenti sentori, spesso, di ciliegia matura.

## GUSTO

Intenso con armonia gustativa con finale tipicamente ammandorlato.

AREA DI PRODUZIONE :	MOMBARUZZO (ASTI)
DENOMINAZIONE:	D.O.C./D.O.P.
TERRENO:	SABBIOSO, ARGILLOSO
VENDEMMIA :	MESE DI SETTEMBRE
METODO DI RACCOLTA:	MANUALE IN CASSETTE DA 20 KG L'UNA
TIPO DI SELEZIONE:	MANUALE
TIPO DI VINIFICAZIONE:	VINIFICAZIONE TRADIZIONALE IN ROSSO
TIPOLOGIA DI VASCA :	ACCIAIO
GRADAZIONE:	13,00% VOL.
TIPO D'IMBOTTIGLIAMENTO:	STERILE
LUOGO DI STOCCAGGIO :	IN LUOGO POSSIBILMENTE SCURO, SILENZIOSO ED ARIEGGIATO
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18-20° C
BICCHIERE DI SERVIZIO:	BOULE MEDIA
TEMPO DI OSSIGENAZIONE:	5 MINUTI
ABBINAMENTO:	VINO A TUTTO PASTO

Azienda Vitivinicola Gaggino di Urscheler Roberto  
Via Alessandria 61  
14046 Mombaruzzo (AT)  
Tel./Fax: 0141701562  
Cell.: 3294245220  
email: roberto\_urscheler@hotmail.com



ROBERTO  
URSCHELER