

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