

PREMIUM WINES

Brezza Dolcetto d'Alba DOC 2021

Tinto



PAÍS

Itália

REGIÃO

Piemonte

PRODUTOR

Brezza

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

<1,0 g/l

ACIDEZ

5,8 g/l

PH

3,43

DEGUSTAÇÃO

O Dolcetto é o vinho do cotidiano que melhor conseguiu enraizar-se no coração dos piemonteses, por ser bastante gastronômico. Frutado e suculento, traz um ligeiro retrogosto amargo (amêndoa amarga), típico do Dolcetto da região.

TERROIR

O nome tem origem no dialeto local “Ducet” (pequena colina), porque normalmente as uvas são cultivadas na parte mais baixa da colina. São cerca de 1,5 ha de vinhas plantadas em 1991, a 280 metros de altitude, com solos macios e arenosos. Exposição sudoeste.

UVAS

100% Dolcetto

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Sem madeira

ELABORAÇÃO

Após a colheita, que ocorre em geral na primeira quinzena de setembro, as uvas são desengaçadas, prensadas e colocadas para fermentação em tanque de inox a uma temperatura que não ultrapassa 26 °C. Após cerca de 7 dias, o vinho é separado das cascas, transferido para outro tanque e mantido a cerca de 18 °C para dar início à fermentação malolática. Terminada a fermentação, o vinho permanece em tanques de inox e de concreto até o engarrafamento (em torno de abril) e na garrafa por mais um mês.

HARMONIZAÇÃO

Bastante versátil, pode acompanhar itens da salumeria, pizzas, massas e carnes.

QUANDO BEBER

Pode ser guardado por alguns anos, desde que não perca sua melhor característica, o frescor.