

BRUNA GRIMALDI

DOLCETTO D'ALBA DOC



E' tra i vini piemontesi più famosi per la sua pronta beva. I profumi ricordano la frutta, la ciliegia, e il sapore è fresco, vinoso, fruttato. Struttura bilanciata, presenta un buon corpo. Viene prodotto a Grinzane Cavour, dal crù San Martino, posizione sud-ovest, composto da viti vecchie che regalano uva di qualità.

VITIGNO
Dolcetto d'Alba

ZONA DI PRODUZIONE
vigneto "San Martino" a Grinzane Cavour, esposizione sud-ovest a 220/270 metri s.l.m., composto da viti sui 30 anni di età

TERRENO
calcareo di medio impasto

VINIFICAZIONE
tradizionale con macerazione di 6 giorni in vasche d'acciaio

AFFINAMENTO
in acciaio per 6/8 mesi; per 3 mesi in bottiglia

VINO
da uve Dolcetto 100%

COLORE
rosso rubino con riflessi porpora

PROFUMO
vinoso, fruttato, piacevole

SAPORE
fresco, dal piacevole retrogusto, acidità moderata, bilanciato

GRADAZIONE ALCOLICA MEDIA
13%/vol

DA GUSTARE CON
salumi, antipasti, pasta e risotto. Servire a 18°C in calici da vino rosso