



MICHELE VIANO  
L'ARTE DI PRODURRE VINO

## LANGHE DOLCETTO

Denominazione di Origine Controllata

### VITIGNO:

Dolcetto 100%

### ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve di questo Dolcetto provengono esclusivamente dai migliori vigneti siti nel Comune di Vezza d'Alba e Guarene.

### COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Sistema Guyot basso su colline di buona pendenza, con terreno di medio impasto, con buona presenza di sabbia quarzosa.

### EPOCA DI RACCOLTA:

1-20 Settembre.

### VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano con conseguente diraspatura e fermentazione in vasche alla temperatura di 30°C.

Macerazione di 5 giorni con svinatura del prodotto a fermentazione ultimata.

Malolattica indotta a dicembre.

### AFFINAMENTO:

Questo vino non necessita di un particolare affinamento. Riposa in vasche di acciaio di media capienza per 6-12 mesi.

### CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso rubino tendente al violetto da giovane.

Profumo fresco, particolarmente fruttato con netto sentore di mandorla e nocciolo di pesca. Sapore asciutto gradevolmente armonico, dovuto alla bassa acidità, vellutato con tipico retrogusto amarognolo che ricorda le sensazioni olfattive.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Classico vino da tutto pasto, ben si accompagna con antipasti, primi piatti e secondi non troppo impegnativi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14 - 16 gradi.

### DATI ANALITICI:

Grado alcolico: 12,5 - 13,00 %Vol.

Acidità totale: 5,30 - 5,40 g/l

Estratto secco totale: 29,50 - 30,60 g/l

Zuccheri residui: 2,00 - 2,20 g/l



### VARIETY:

Dolcetto 100%.

### PRODUCTION ZONE:

The grapes used in the production come from the finest vineyards of Vezza d'Alba and Castellinaldo.

### VINIFICATION:

The grapes are soft pressed, destalked and fermented at controlled temperatures. Maceration of the skins lasts 5-6 days with racking of the wine before it is completely dry. Fermentation is completed without skin-contact in a slow process that brings out the wine's fruitiness.

### MATURATION:

Aging is unnecessary for this wine. Langhe Dolcetto presents its best features in its early years. If it is laid down in an appropriate place, however, the wine can be kept for an extended period and it will fully express the classic characteristics of Dolcetto made from grapes of the Langhe zone.

### SENSORY CHARACTERISTICS:

An intense ruby-red color with violet shadings. A fresh and particularly fruity odor with clean scents of almonds and cherries. Dry, pleasantly harmonious flavor due to the low acidity. It is a full-bodied wine with a typically bitterish aftertaste and hints of the olfactory sensations.

### FOOD MATCHES:

A classic wine for the entire meal. Because of its characteristic freshness and big body, as well as its outstanding balance, it makes a stupendous accompaniment for appetizers and introductory and main-course dishes that are not too imposing.

### SERVING TEMPERATURE:

14-16 degrees C. (57-61° F.).

### CELLARAGE:

It is advisable to lay down the bottle in a cool, airy place that is protected from all sources of heat, noises and vibrations.

### ANALYTICAL DATA:

Alcoholic content: 12,50 - 13,00 %Vol.

Total acidity: 5,30 - 5,40 g/l

Total dry extract: 29,50 - 30,50 g/l

Residual sugars: 2,00 - 2,20 g/l