

## **DOLCETTO D'ALBA DOC "Brusalino"**

**Dolcetto d'Alba "Brusalino"** è prodotto dal 1988.

Ad un'antica tradizione del paese di Neive appartiene questo vino tipico, delicato e molto versatile, che accompagna piacevolmente l'intero pasto.



### **denominazione**

Dolcetto d'Alba DOC

### **tipologia**

Vino rosso a denominazione di origine controllata

### **vitigno**

Dolcetto 100%

### **metodo di produzione**

Vinificazione in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri e fermentazione a temperatura controllata di 26°C, macerazione di 10 giorni. Fermentazione malolattica consecutiva all'alcolica. Affinamento in bottiglia per 3 mesi

### **vista**

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

### **profumo**

Intenso, ampio, con note di frutti rossi come la ciliegia marasca, la prugna e spezie

### **sapore**

Pieno, armonico, gradevole, delicatamente amarognolo nel retrogusto finale

### **abbinamento**

Vino molto versatile, che accompagna piacevolmente l'intero pasto. È particolarmente indicato per gli antipasti e i primi piatti delicati

### **temperatura di servizio**

18-20 ° C

**Az. Agr. Cascina Fonda s.s.**

di Marco e Massimo Barbero

Via Spessa, 27 - 12052 Neive (CN), Italia

P.Iva 02492640046

fonda@cascinafonda.com export@cascinafonda.com

Tel. (+39) 0173-677877



## **DOLCETTO D'ALBA DOC "Brusalino"**

**Dolcetto d'Alba "Brusalino"** is produced since 1988.

To an ancient tradition of the town of Neive belongs this typical, delicate and very versatile wine that pleasantly accompanies the whole meal.



### **denomination**

Dolcetto d'Alba DOC

### **type**

Red wine, denomination of controlled origin

### **grape variety**

Dolcetto 100%

### **production method**

Red vinification with emerged cap with daily pumping over and fermentation at a controlled temperature 27°C, maceration for 10 days. Alcoholic consecutive malolactic fermentation. Refinement in bottle for 3 months

### **view**

Intense ruby-red with violet tinges

### **nose**

Very fruity, recalling red fruit like marasca cherries, plums and spices

### **taste**

Full-bodied, dry, pleasant, delicately, bitterish final aftertaste

### **food pairing**

Very versatile wine which goes well throughout a meal, recommended for starters and delicate first courses

### **serving temperature**

18-20 ° C

**Az. Agr. Cascina Fonda s.s.**

di Marco e Massimo Barbero

Via Spessa, 27 - 12052 Neive (CN), Italia

P.Iva 02492640046

fonda@cascinafonda.com export@cascinafonda.com

Tel. (+39) 0173-677877

