



## VITIGNO

Dolcetto.

## ORIGINE

I vigneti si trovano nel comune di Castiglione Tinella e Santo Stefano Belbo.

## TERRENO

Marnoso e sabbioso.

## VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano in cassette, vengono pigiadiraspate appena raccolte. Il vino fermenta con **macerazione** delle bucce in acciaio per 8 giorni. Dopo la svinatura senza effettuare travasi svolge naturalmente la fermentazione malolattica sempre in **acciaio inox**. Dopo alcuni travasi passa i mesi invernali con il freddo naturale. Ad inizio primavera lo imbottigliamo e poi sosta almeno 3 mesi in bottiglia.

## AFFINAMENTO

6 mesi in vasche d'acciaio inox ed almeno 3 mesi di bottiglia.

## DEGUSTAZIONE

Rosso rubino poco intenso, con riflessi violacei. Profumo intenso con una nota che ricorda le terre del Moscato da cui proviene. In bocca corpo leggero nonostante la buona alcolicità, con una beva molto piacevole.

## ABBINAMENTI

Vino rosso ideale da aperitivo, si abbina ad antipasti della tradizione come la battuta al coltello e primi come gli agnolotti al burro e salvia.

TERESA SORIA

[WWW.TERESASORIA.COM](http://WWW.TERESASORIA.COM)

Azienda Agricola Teresa Soria

Via Marini, 20 - 12053 - Castiglione Tinella (CN) - Tel.: +39 0141 855202 - Cell.: +39 333 6385035 - +39 329 3520891

Email: [info@teresasoria.com](mailto:info@teresasoria.com) - Pec: [tsoria@confagricoltura.legalmail.it](mailto:tsoria@confagricoltura.legalmail.it) - Web: [www.teresasoria.com](http://www.teresasoria.com)

P.IVA: 02145120040 - C.F. SROTRS57B63A124Z