

# DIEGO PRESSENDA

LA TORRICELLA

MONFORTE D'ALBA • ITALIA

## DOLCETTO D'ALBA | DOSSO DOC



*Vino che rappresenta il tipico gusto giovane e leggero del Dolcetto.*

### VIGNETO

Questo vino è ottenuto con uve provenienti da diverse particelle localizzate nella frazione Tiradosso. Il terreno è di media tessitura, tendente all'argilloso.

Esposizione: sud, sud-est.

Località	Monforte d'Alba
Varietà di uva	100% Dolcetto
Anno di impianto	1985-1988
Altitudine media	500 m
Produzione media/HA	63 ettoltri
Vendemmia	+seconda settimana
	settembre
Alcol	13%

### VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione sulle bucce, il vino è stoccato in vasche di acciaio inox fino all'imbottigliamento. Affinamento: in acciaio per ca. 8 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Dolcetto d'Alba Dosso è rosso rubino intenso con riflessi violacei nell'unghia. Al naso è vinoso, con note di frutta rossa piacevoli e tipiche. Al gusto è secco, amarognolo, moderatamente acido e armonioso. È ideale con primi piatti, pizza e pasti leggeri; servito leggermente fresco può essere gustato anche durante un aperitivo.

I VINI DI VERONELLI 2018

\*\* , 87/100, very good wine

LUCA MARONI 2018 *Annuario Migliori vini italiani*

IP 90

MERANO WINE FESTIVAL 2018

88-89,99

BIBENDA 2018

Tre grappoli

WINE SURF 2018

3 stelle