

DIEGO PRESSEDA

LA TORRICELLA

MONFORTE D'ALBA • ITALIA

DOLCETTO D'ALBA | SUPERIORE DOC



Il nome Superiore è attribuito quando il vino raggiunge almeno un anno di invecchiamento.

VIGNETO

Per questo vino utilizziamo uve provenienti dalla parte più alta di due colline dove il terreno è magro e chiaro, prevalentemente calcareo.

Esposizione: sud-est.

Località	Monforte d'Alba
Varietà di uva	100% Dolcetto
Anno di impianto	1985
Altitudine media	500 m
Produzione media/HA	55 ettoltri
Vendemmia	+/- terza settimana di settembre
Alcol	14%

VINIFICAZIONE

Tradizionale contatto con la buccia per ca. 6 giorni.

Affinamento: in vasche di acciaio inox per ca. 5 mesi e ca. 10 mesi in barriques di secondo passaggio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Dolcetto d'Alba Superiore ha un colore rosso rubino carico. Profuma di more, confettura e presenta note sottili di tostatura e frutta secca. Il gusto è intenso, moderatamente complesso e corposo. I tannini piuttosto delicati e l'acidità sostenuta, conducono ad un finale persistente. Questo vino è ideale con primi piatti e grazie ai suoi tannini trova un ottimo abbinamento con carni e formaggi. Il suo carattere forte lo rende ottimo anche con carne grigliata.

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2014

Silver medal (annata 2011)

I VINI DI VERONELLI 2018

**, 88/100, very good wine

JANCIS ROBINSON

16+/20 (annata 2012)

DECANTER WORLD WINE AWARD

Bronze medal (annata 2012)

BIBENDA 2017

Tre grappoli (annata 2015)

LUCA MARONI 2018 *Annuario Migliori vini italiani*

IP 88