

FICHA TÉCNICA



LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13%

Pietro Rinaldi

Madonna di Como Dolcetto D'Alba DOC


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Dolcetto 100,0%

SAFRA: 2012

TERROIR: Madonna di Como - Alba - Piemonte

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16.0 °C

Um vinho muito agradável ao paladar. O aroma lembra amora e framboesa com nuances lácteas. No paladar mostra-se bastante frutado, com um frescor que permite apreciá-lo em qualquer ocasião. Um vinho prazeroso, com ótima relação preço/qualidade.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos.

OLFATO: Aroma frutado lembrando amora e framboesa com nuances lácteas.

PALADAR: Em boca é equilibrado, agradável e de bom corpo. Apresenta um final frutado e com agradável frescor.

HARMONIZAÇÃO: Massa ao molho de tomate, Carpaccio e Carnes vermelhas grelhadas

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio;- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica com temperatura entre 22°C e 24°C;- Prensagem descontínua delicada;- Fermentação malolática;- Maturação por 6 meses em tanques de aço inoxidável;- Envase;- Rotulagem;