trediberri

DOGLIANI

BRICCO MOLLEA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VARIETA': DOLCETTO

VINIFICAZIONE: Vinificazione di uve provenienti dal vigneto Bricco Mollea, nel comune di Vicoforte, all'estremo meridionale delle Langhe, ai piedi delle Alpi e vicino al paese di Mondovì. La vigna è molto vecchia, con la maggior parte delle viti che risalgono agli anni '50 e '70. La fermentazione alcolica avviene esclusivamente in cemento e dura circa 10 giorni. Segue fermentazione malolattica in cemento o in acciaio e stabilizzazione a freddo all'esterno o in vasche di acciaio termo-condizionate. Dopo la stabilizzazione, il vino continua l'affinamento per qualche mese in cemento, acciaio o vetroresina, prima di essere imbottigliato, solitamente tra Aprile e Maggio dell'anno successivo alla vendemmia.

NOTE: La nostra espressione del Dolcetto, nel tentativo di esaltare la vinosità di questo grande storico vitigno piemontese. Vino divertente, non estremamente complesso nel mezzo bocca e leggermente tannico, ma dal finale lungo e speziato, quasi pepato. Perfetto con un risotto allo zafferano, sarde in saor, caponata, crescentine fritte con mortadella e squacquerone.

Per la scheda tecnica più approfondita su una specifica annata, si prega di inviare una e-mail all'indirizzo info@trediberri.com

Società Agricola Trediberri di Nicola Oberto & c. s.s. ✦ Borgata Torriglione, 4 ✦ La Morra ✦ Italia
Tel. +39 0173 509302 ✦ Mob. +39 339 1605470 ✦ **www.trediberri.com** ✦ info@trediberri.com